

## Minestrone - Tessinerart

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Italien

Zutaten für: 1 Keine Angabe

50	Gramm	Weiße Bohnen
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Stange	Lauch
1-2		Karotten
1	Stück	Sellerie (75 g)
1		Zucchini
2		Fleischtomaten
3	Essl.	Olivenöl
1	Dose	Tomatenmark (40 g)
1/2	Teel.	Paprika edelsüß
1/2	Teel.	Oregano
1-5	1/2	Ltr. Kaltes Wasser
1		Fleischbrühwürfel (15 g)
75	Gramm	Teigwaren (Gabelspaghetti) Pfeffer, Salz, 150g Geriebener Hartkäse

### Anleitung:

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Lauch in feine Ringe schneiden. Karotten und Sellerie in 1 cm große Würfel teilen. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen und enthäuten. Tomaten vierteln, Kerne und Stengelansätze entfernen und das Fleisch in grobe Streifen schneiden.

Öl in einem großen schweren Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Dann das übrige Gemüse (außer Bohnen und Tomaten) zugeben und unter Rühren hellgelb anrösten. Tomatenmark und Gewürze zugeben, einmal umrühren. Das Gemüse mit Wasser auffüllen, den Brühwürfel und die abgegossenen weißen Bohnen zufügen. Die Suppe bei geringer Hitze zugedeckt mindestens 2 Stunden kochen lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Teigwaren und Tomaten dazugeben und mitgaren lassen. Suppe nochmals abschmecken.

Bei Tisch streut sich jeder eine Portion geriebenen Käse über die Suppe.

### Quelle: