

Minestrone

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Speckwürfel
1 Päckchen Suppengrün (1 Sellerie, 1 Karotte, 1 Lauch)
1 Fenchelknolle
1 Zucchini
½ Wirsing
Olivenöl
1 Dose stückige Tomaten
600 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
Parmesan
Basilikum



Zubereitung:

Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken, das restliche Gemüse in Scheiben schneiden.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und zunächst Speck, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Lauch, Sellerie und Fenchel anbraten und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Nun Tomaten, Zucchini, Wirsing und die Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich geworden ist. Mit Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen.

Mit frisch geriebenem Parmesan und etwas Basilikum servieren.