

MINISTRONE

Original italienisch

ZUTATEN (6 Personen)

2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel
3 Karotten
3 Kartoffeln
1 Knollensellerie
7 EL Olivenöl
2 l Gemüsebrühe
1 Stück Parmesan-Rinde
300 g Mangold
250 g Erbsen (gefroren)
Salz & Pfeffer
Parmesan, gerieben
2 EL Petersilie
(frisch & gehackt)

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Karotten putzen und in 2-3cm grobe Stücke schneiden. Alles zusammen in einem großen Topf mit reichlich Olivenöl erhitzen.

Den Soffritto mit der Brühe aufgießen. Lorbeerblätter und Parmesan-Rinde zugeben. Temperatur reduzieren und 10 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend die gefrorenen Erbsen hinzugeben.

Zuletzt den Mangold in 1-2 cm breiten Streifen geschnitten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die heiße Minestrone mit reichlich geriebenem Parmesan, einem Esslöffel Olivenöl sowie frisch gehackter Petersilie servieren.



Alessia oder Frau Foschi
Serviceassistentin



© Adobe Stock / #48516104