

Minestrone mit Wintergemüse

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 gelbe Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Rapsöl
- 2 Rüebli, in Rädchen geschnitten
- 1 Lauch, in Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Staudensellerie, klein geschnitten
- 100 g Wirz, in Streifen geschnitten
- 2 Kartoffeln, in Würfeli geschnitten
- nach Belieben Borlotti- oder Cannellini-Bohnen aus der Büchse (oder getrocknete und über Nacht eingelegte und mind.1 Stunde vorgekocht Bohnen)
- 3-4- Pelati-Tomaten, mit einer Gabel grob zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 L Wasser oder Gemüsebrühe
- nach Belieben kleine Pasta, z.B. Ditali oder Maccheronicini
- nach Belieben Winterspinat
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- wenig Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in etwas Rapsöl anschwitzen. Das Gemüse (Zutatenliste bis und mit Bohnen) zugeben, salzen und kurz mitdünsten.

Die Pelati und das Lorbeerblatt zugeben und das Wasser oder die Gemüsebrühe dazu giessen.

Die Suppe aufkochen und ca. 25 Min. (oder so lange bis die Gemüsestücke gar sind) auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Gegen Ende der Kochzeit, die Pasta zugeben und in der Suppe «al dente» kochen. Den Winterspinat am Schluss zugeben und ganz kurz mitkochen.



Die Suppe mit Salz und Pfeffer aus de Mühle und vorsichtig mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Minestrone mit knusprigem Brot und frisch geriebenem Alpsbrinz servieren.