

Rezept

# Individuelle Minestrone

Ein Rezept von Individuelle Minestrone, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> kurze Nudeln (z. B. Makkaroni)	Salz
<b>1 Dose</b> weiße Bohnen (250 g Abtropfgewicht)	<b>1</b> Zwiebel
<b>1-2</b> Knoblauchzehen	<b>100 g</b> Pancetta (oder durchwachsener Speck)
<b>2-3</b> Möhren	<b>2 Stangen</b> Staudensellerie
<b>2-3 EL</b> Olivenöl	<b>1 1/2 l</b> Gemüsebrühe
<b>2-3</b> Lorbeerblätter	<b>2 TL</b> getrockneter Thymian
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
Pfeffer	<b>4 EL</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und kalt abschrecken. Bohnen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pancetta in feine Streifen schneiden. Möhren und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Pancetta, Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Min. anschwitzen. Möhren und Sellerie 1-2 Min. mitdünsten. Brühe, Lorbeer und Thymian dazugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 15-20 Min. köcheln lassen. Bohnen und Nudeln dazugeben und kurz erhitzen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen hacken und mit der Zitronenschale unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller füllen und mit Parmesan bestreuen.