Rezept

Minestrone, die Schnelle

Ein Rezept von Minestrone, die Schnelle, am 17.06.2025

Zutaten

- **1** ½ l fertige Gemüsebrühe
- **1** zarte Stange Lauch
- **2** kleine Zucchini
- **2** reife Tomaten
- Salz
- **2 TL** Pesto aus dem Glas
- **500 g** Kartoffeln (festkochende Sorte)
- **2** mittelgroße Möhren
- **2** Selleriestangen
- **250 g** Bohnen aus der Dose (weiße, rote oder auch gesprenkelte)
- Pfeffer aus der Mühle
- **50 g** Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben!

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe in einem großen Topf zugedeckt aufkochen.

2. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in den Topf damit. Lauchstange längs aufschlitzen, gut waschen, in Streifen schneiden, ab in die Brühe. Möhren schälen, in Scheiben schneiden – Deckel auf, Möhren rein. Zucchini und Selleriestangen waschen, welke Teile abschneiden, Rest in Streifen oder Scheibchen – Topf zu.

3. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, kalt abbrausen, Haut einritzen und abziehen. Tomaten würfeln und zusammen mit den abgetropften Bohnen rein in die Suppe, die seit 15 Minuten immer dicker und bunter wird. Zugedeckt nochmal 15-20 Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Pesto und geriebenen Käse zuletzt nur unterrühren.