

Rezept

Minestrone mit Makkaroni

Ein Rezept von Minestrone mit Makkaroni, am 03.06.2025

Zutaten

1 kleine Zwiebel	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 Stange Staudensellerie	1 kleine Stange Lauch
2 große Möhren	3 Frühlingszwiebeln
100 g gegarte weiße Bohnen (aus der Dose)	3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1 1/2 l heiße Rinderbrühe (Instant)
100 g Makkaroni	Salz
Pfeffer	2 Tomaten
1/2 Bund Basilikum (ersatzweise 1 TL getrocknete Italienische Kräuter)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel schälen und hacken. Speck würfeln. Sellerie halbieren, waschen, putzen, in Halbringe schneiden. Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und mit dem zarten Grün in Ringe schneiden. Möhre putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen.
- 2.** 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Speck darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 3 Min. anbraten. Tomatenmark unterrühren. Heiße Brühe angießen. Bohnen und geschnittenes Gemüse unterrühren. Alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen. Makkaroni in ca. 5 cm lange Stücke brechen und dazugeben. Weitere 8-10 Min. köcheln lassen, bis die Nudeln und das Gemüse bissfest sind. Salzen und pfeffern.
- 3.** Tomaten einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten und vierteln. Das Fruchtfleisch ohne Stielansätze und Kerne würfeln. Basilikum waschen und trockenschütteln, Blättchen in Streifen schneiden und mit den Tomaten über die Suppe streuen. Das restliche Öl dazugeben und alles weitere ca. 2 Min. ziehen lassen.