

Rezept

Minestrone mit Parmesan-Crostini

Ein Rezept von Minestrone mit Parmesan-Crostini, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 Zwiebel | 3 Stangen Staudensellerie |
| 3 kleine Möhren | 2 kleine Zucchini |
| 3 EL Olivenöl | 1 EL Tomatenmark |
| 800 ml Instant-Gemüsebrühe | 1 kleine Dose weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht) |
| 1 Knoblauchzehe | Salz |
| Pfeffer | 1 Zweig Rosmarin |
| 50 g weiche Butter | 2 EL frisch geriebener Parmesan |
| Pfeffer | 1 Knoblauchzehe (nach Belieben) |
| 150 g Baguette (ergibt 12 Scheiben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für die Minestrone die Zwiebel schälen und grob hacken. Den Sellerie waschen, eventuell entfädeln und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Tomatenmark darin ca. 1 Min. glasig anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, Möhren und Sellerie dazugeben. Die Suppe aufkochen und ca. 10 Min. halb zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2. Inzwischen für die Crostini den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Diese mit Butter und Parmesan verrühren und die Creme mit Pfeffer würzen. Nach Belieben den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren. Das Baguette in 12 Scheiben schneiden und mit der Parmesancreme bestreichen. Crostini nebeneinander auf ein Backblech legen und in 5-6 Min. im heißen Backofen (oben) goldbraun backen.
3. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und mit den Zucchini zur Suppe geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Suppe weitere 5 Min. kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minestrone in vier tiefe Teller verteilen und die Parmesan-Crostini dazu reichen.