

Minestrone

Für zwei Personen

50 g Suppennudeln	1 Zucchini	1 Karotte
1 Stange Lauch	1 Zwiebel	25 g Prinzessbohnen
1/2 Bund Basilikum	50 g Parmesan	2 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl	Muskatnuss, Salz
Pfeffer, Oregano		

Die Suppennudeln in einem Topf mit ausreichend Salzwasser sehr bissfest garen. Die Zucchini und die Karotte waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Das geschnittene Gemüse hineingeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Gemüsefond würzen. Mit 600 Milliliter Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Die Bohnen waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Nudeln abgießen und zusammen mit den geschnittenen Bohnen in die Suppe geben. Alles circa 10 Minuten lang köcheln lassen. Abschließend mit Tomatenmark, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blätter des Basilikums abziehen und trocken tupfen. Den Parmesan reiben. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit dem Parmesan und den Basilikumblättern garnieren und servieren.

Andrea Roth am 17. Juli 2012