

Minestrone alla Poletto mit Scarmorza

Für zwei Personen

Für die Minestrone:

6 Stangen weißen Spargel	6 Stangen grünen Spargel	1 Zucchini
3 Stangen Staudensellerie	4 junge Bundmöhren	400 g Erbsen
4 EL Saubohnenkerne	200 g Zuckerschoten	4 kl. festk. Kartoffeln
600 ml Gemüsefond	2 Zweige Oregano	2 EL Olivenöl
feines Meersalz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

100 g geräuch. Scamorza 50 g Parmesan

Für die Minestrone:

Alle Gemüse waschen und trockentupfen. Oregano abbrausen und trockenwedeln. Den weißen Spargel sowie das untere Drittel des grünen Spargels schälen und jeweils die holzigen Enden entfernen.

Spargelstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Zucchini je nach Größe halbieren oder vierteln und in 1 cm dickere Scheiben schneiden.

Staudensellerie schälen und die Fäden ziehen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Möhren schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Erbsen aus der Hülle, die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Enden der Zuckerschoten abknipsen. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.

Einen Topf erhitzen, das Olivenöl zugeben und zunächst die Kartoffeln mit den Oreganozweigen darin andünsten. Kartoffeln salzen. Möhren, weißen und grünen Spargel hinzugeben und kurz mitdünsten. Dann mit Gemüsefond ablöschen. Nach und nach, je nach Garzeit, Zucchini, Sellerie, Erbsen, Saubohnenkerne und Zuckerschoten hinzugeben.

Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Oreganozweige entfernen.

Für die Fertigstellung:

Scamorza in Würfel schneiden. Parmesan hobeln. Minestrone auf 2 vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Scamorza und Parmesan servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 11. März 2022