



MINISTRONE

für 4 Personen

Zutaten

80	g	weiße Bohnen
100	g	Schnittbohnen
¼	Kopf	Wirsing
2		Tomaten
2		Möhren
2	Stck.	Staudensellerie
1		Kartoffel
50	g	Butter
150	g	Speck, gewürfelt
2		Schalotten, gewürfelt
2		Knoblauchzehen
		Pfeffer aus der Mühle, Salz
1	l	Fleischbrühe
50	g	Parmesan
80	g	Fadennudeln
1	EL	Basilikum, gehackt
1	EL	Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Bohnen am Vorabend mit kaltem Wasser bedeckt einweichen.
2. Am nächsten Tag die Bohnen im Einweichwasser etwa 1 Stunde garen. Die Gemüse putzen, waschen, in Würfel oder Streifen schneiden.
3. Butter in einem Topf schmelzen. Speck darin anbraten; Schalottenwürfel und gehackte Knoblauchzehen dazugeben und mitbraten.
4. Gemüse in den Topf geben und andünsten, zum Schluss die gegarten weißen Bohnen abgetropft dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Fleischbrühe dazugießen. Bei mittlerer Hitze weitere 30 Minuten garen.
5. Inzwischen Parmesan reiben.
6. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Fadennudeln zur Suppe geben.
7. Minestrone mit den gehackten Kräutern in eine Terrine füllen. Mit dem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!