



Rezept der Woche

09. Juli 2007

Minestrone

Minestrone ist eine typisch italienische Gemüsesuppe für die es viele unterschiedliche Rezepte gibt.

Zutaten für 6-8 Personen:

- 1 mittelgroße Zwiebel**
- 1 Stange Porree**
- 1 Möhre**
- 100 gr Sellerie**
- 100 gr grüne Bohnen (Buschbohnen)**
- 100 gr Weißkohl**
- 3 große Fleischtomaten**
- 1 Zehe Knoblauch**
- 150 gr Pancetta (durchwachsener Speck)**
- 100 gr Butter**
- 3 EL Olivenöl**
- 1 Zweig Thymian**
- 1 Bund Basilikum**
- 50 gr Langkornreis**
- 100 gr Makkaroni**
- 1,5 L Fleischbrühe**
- frisch geriebener Parmesan**
- Salz**
- Pfeffer**

Zubereitung:

Die Fleischtomaten über Kreuz einschneiden, den Stielansatz entfernen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden.

Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die geputzten und feinblättrig geschnittenen Gemüse (außer den Bohnen) kurz mitschwitzen, salzen und pfeffern.

Mit der Brühe aufgießen und aufkochen. Den Reis, die in Stücke gebrochenen Makkaroni, den Thymianzweig und die gewürfelten Tomaten dazugeben und auf kleiner Flamme 20 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Panchetta in Streifen schneiden und im Olivenöl goldgelb werden lassen, die Knoblauchzehe fein würfeln und dazu geben. Basilikum in Streifen schneiden.

Kurz vor Ende der Garzeit die grünen Bohnen, Speck, Knoblauch und Basilikum in die Suppe geben, noch 10 Minuten ziehen lassen. Reichlich frisch geriebenen Parmesan separat dazu reichen.

Guten Appetit!