

4 Pax

## Minestrone

Zutaten

1 l	Bouillon
1 EL	Olivenöl
2 Blatt	Hamburgerspeck
50 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
40 g	Karotten
40 g	Sellerie
40 g	Kohl
40 g	Lauch
1 TL	Tomatenmark
120 g	Tomaten
50 g	Spaghetti
30 g	Parmesan

## Arbeitsbeschreibung

### Minestrone:

1. Hamburgerspeck, Zwiebeln & Knoblauch fein würfelig schneiden.
2. Karotten Sellerie und Lauch jardinere schneiden, Kohl paysanne schneiden.
3. In Olivenöl Hamburgerspeck anschwitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen.
4. Karotten Sellerie und Lauch dazugeben, würzen.
5. Tomatenmark beugeben, umrühren und mit Boullion aufgießen, 2 min köcheln lassen.
6. Kohl und in 2cm gebrochene Spaghetti dazugeben und bissfest kochen.
7. Am Ende die Tomaten dazugeben, 2 min köcheln lassen.
8. Abschmecken, anrichten und mit Parmesan bestreuen.

## Hinweis

Die Minestrone gehört zu den Nationalsuppen und stammt aus Italien.  
Die Suppe kann auch mit weiteren Gemüsesorten sowie weißen Bohnen ergänzt werden