

Minestrone mit Knoblauchcroutons



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geschälte Tomaten / Pelati	1 Dose(n) / Becher
Gewürze	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	3 Stk.
Weizentoastbrotsscheiben	2 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	3/4 Liter
Zwiebeln	2 Stk.
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Suppengemüse	1 Pkg.

Zubereitung:

Suppengemüse und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke teilen. Dann mit etwas Olivenöl in einem Suppentopf scharf anbraten und mit den geschälten Tomaten (+ Saft), 0,25 Liter Wasser aufgießen und den Suppenwürfel zugeben. Auf mittlere Temperatur reduzieren, etwa eine Stunde köcheln lassen und immer wieder Wasser nachgießen.

Mit italienischen Kräutern (Oregano, Basilikum) und Salz abschmecken.

Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die 3 Knoblauchzehen pressen und auf den Toastbrotten verteilen. Olivenöl auf die Brote tröpfeln (nicht zu sparsam) und mit italienischen Kräutern und Kräutersalz bestreuen. Für 10 Minuten im Ofen grillen - bis sie kross sind und dann in 2x2 cm Quadrate schneiden.

Die Suppe in Tellern servieren und mit den Croutons garnieren.

Die Suppe wird in Italien an heißen Sommertagen gerne auch kalt genossen.

Meine Mutter wandelt das Rezept immer dahingehend ab, dass sie fast das gesamte Wasser verkochen lässt und die letzten fünf Minuten Garzeit etwas Couscous beifügt, der die restliche Flüssigkeit aufsaugt. Das ergibt ein herrlich schmeckendes Gemüsegericht.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at