

# Minestrone

Rezept für 0 Portionen  
Dauer: ca. 0 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                                   | Menge                 |
|---|-----------------------|
| Frischer Basilikum / Basilikumblätter   | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Naturreis                               | 3 EL (Esslöffel)      |
| Butter                                  | 1 EL (Esslöffel)      |
| Schwarzer Pfeffer                       | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Salz                                    | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln                                | 1 Stk.                |
| Bohnen                                  | 10 dag                |
| Erbsen                                  | 10 dag                |
| Karotten / Möhren                       | 1 Stk.                |
| Olivenöl                                | 3 EL (Esslöffel)      |
| Blumenkohl / Karfiolrose                | ½ Stk.                |
| Kohlrabi                                | 1 Stk.                |
| Suppenwürfel / Brühewürfel              | 3 TL (Teelöffel)      |
| Kartoffeln / Erdäpfel                   | 2 Stk.                |
| Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel | 1 Stk.                |
| Parmesan                                | 5 dag                 |

## Zubereitung:

Lauch putzen, halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln, Karotte und Kohlrabi schälen und würfel. Erbsen und Bohnen putzen und waschen. Karfiol kalt absülen und in Röschen teilen. Zwiebel schölen und hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Alle Gemüse dazugeben und mit Wasser aufgießen. Den Reis einstreuen und die Suppe 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Minestrone mit dem Instant-Suppenpulver, Pfeffer und den fein gehackten Kräutern würzen. In einer Terrine anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und mit geriebenen Parmesan besteuern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-291-Minestrone.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)