

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