Kräftige Minestrone

Die kräftige Minestrone ist eine traditionelle italienische Gemüsesuppe. In diesem Rezept wird sie mit Frühstücksspeck verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Katrin Gilger

Zutaten

2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Fenchelknolle
1 Stange	Staudensellerie
0.5 Stangen	Lauch
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Frühstücksspeck
	Öl
0.5 TL	Rosmarin
0.5 TL	Thymian
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Dose	Tomaten gewürfelt
125 ml	Rotwein
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	Spaghetti
1 Dose	weiße Bohnen
	Salz und Pfeffer
	Parmesan (zum Garnieren)
	Basilikum

Zubereitung

1. Für die **kräftige Minestrone** das Gemüse waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Öl in einem Kochtopf erhitzen und den Frühstücksspeck anbraten. Die Zwiebel, Knoblauch und Gemüse dazu geben und kurz anrösten. Mit Rotwein aufgießen, die Tomaten Würfel und Kräuter zugeben und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

2. Danach die Gemüsebrühe angießen und die zerkleinerten Spagetti hinzufügen, weiter 10 Minuten kochen. Zuletzt die Bohnen zur Minestrone leeren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Suppe auf Teller anrichten und je nach Belieben mit gehobeltem Parmesan und geschnittenem Basilikum garnieren.

Tipp