

Vegetarische Minestrone

Die vegetarische Minestrone ist ein herzhaftes Suppen-Rezept aus Italien. Die mediterrane Vorspeise schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Stangensellerie
1 Stk.	Zucchini (klein)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
1 Prise	Thymian
1 Prise	Oregano
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Passierte Tomaten
Nach Belieben	Gemüsebrühe
75 g	Bohnen (weiße aus der Dose)
75 g	Kidneybohnen (aus der Dose)
50 g	Pasta (Hörnchen, Spiralen, Penne o.ä.)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan gerieben
Nach Belieben	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **vegetarische Minestrone** die Karotten, Stangensellerie und Zucchini putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und zerhacken. Das Öl in einen Topf geben und alles kurz andünsten. Thymian und Oregano zugeben. Jetzt das Tomatenmark und passierte Tomaten zugeben. Je nach gewünschter Konsistenz mit Gemüsebrühe aufgießen und für zirka 20 Minuten bei geringer Hitze garen lassen.
2. Die Bohnen aus der Dose und die Nudeln zugeben und weitere 6-8 Minuten garen lassen. Die Minestrone in Teller anrichten und nach Belieben mit geriebenem Parmesan und frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp