

Minestrone

Zutaten für 4-6 Portionen:

2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
1 Staudensellerie
4 große Kartoffeln
4 Möhren
1 kleine Dose grüne Bohnen
1 Zucchini

2 EL Butter
2 EL Olivenöl

1 L Gemüsebrühe
1 Flasche pürierte Tomatenpaste (0,75 L)
1 EL Tomatenmark

Basilikum (frisch oder getrocknet) nach Belieben
3-4 EL grünen Pesto

Salz
Pfeffer

Parmesan oder gewürfelter Schaf- oder Ziegenkäse nach Belieben

Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Kartoffeln, Möhren, Zucchini säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Butter und Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben, zum Schluss das Gemüse hinzufügen.

Unter Rühren etwa 10 Minuten garen.

Gemüsebrühe und pürierte Tomatenpaste dazu gießen, Tomatenmark zugeben, weitere 15-20 Minuten garen lassen. Zwischendurch die grünen Bohnen dazu geben.

Das klein geschnittene Basilikum und das Pesto hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse auf Wunsch dazu reichen.