

Italienische Rezepte

Gemüsesuppe mit Nudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gardasee, Gemüse, Italien, Suppe

50 g	weiße Bohnen; getrocknet	1	Essl. Butter
1	Salbeiblatt	4	Essl. Olivenöl
	Salz	1,50 Liter	Fleischbrühe
1 Stange	Lauch	100 g	kleine Nudeln
2	Möhren	1	Knoblauchzehe
1/4	Wirsing	10	Rosmarinnadeln bis zur
1 Stange	Sellerie		- Hälfte mehr
1	Zucchini	1	Chilischote
3	Kartoffeln		Basilikum
2	Tomaten		

Bohnen mit Salbei in Salzwasser über Nacht einweichen. 30-45 min im Einweichwasser vorgaren.

Gemüse putzen und waschen. Lauch in Ringe, Möhren in Stücke, Wirsing in Streifen, Sellerie und Zucchini in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln. Tomaten häuten, entkernen und Achteln.

Butter und die Hälfte des Öls im Topf erhitzen. Lauch hinein geben. Abgebrauste Bohnen und Gemüse nach und nach zugeben und etwa 10 min dünsten.

Brühe an gießen, zugedeckt 20-30 min köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Mit Salz würzen. Nudeln zugeben und bissfest garen.

Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, mit Rosmarin, Chili im restlichen Öl leicht anbraten, in die Suppe einrühren. mit Basilikum garniert servieren.