

# Suppen Rezepte

## Mailänder Gemüsesuppe - Minestrone Alla Milanese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bohnen, Gemüse, Italien, Suppen, Eintopf

---

150 g	getrocknete weiße Bohnen	1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel	1 Bund	Petersilie
1	kleine Selleriestaude, nur das Herz	2	frische Salbeiblätter
2	Essl. Butter	75 g	durchwachsener Speck - geräuchert, ohne Schwa
1	Essl. Olivenöl	100 g	Hörnchennudeln bis 50 % - mehr
1	Essl. Tomatenmark	150 g	Erbsen, tiefgefroren
1,50 Liter	Fleischbrühe oder - Knochenbrühe	3 Essl.	Parmesan, frisch gerieben
1	Lauchstange		Salz
2	kleine Zucchini		schwarzer Pfeffer
2	mittelgr. Kartoffeln		
1/4	kleine Wirsingkohl		

---

Die Bohnen am Vorabend in Wasser einweichen und mindestens 12 Stunden quellen lassen.

Die Zwiebel fein hacken. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheibchen schneiden.

In einem Suppentopf die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Sellerie darin etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Das Tomatenmark mit 3/4 l Brühe verrühren und dazugießen. Die Bohnen abgießen und ebenfalls in den Topf geben. Die Suppe zum Kochen bringen.

Den Lauch längs aufschlitzen und unter fließendem Wasser gründlich waschen. In Scheibchen schneiden. Die Möhren schälen. Von den Zucchini die Blüten und die Stielansätze abschneiden. Die Kartoffeln schälen. Möhren, Zucchini und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Das Kohlviertel putzen und ohne den Strunk in Streifen schneiden. Das ganze Gemüse in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abbrausen, dann in den Suppentopf geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Knoblauch, die Petersilie, die Salbeiblättchen und den Speck im Blitzhacker so fein zerkleinern, dass eine cremige Paste entsteht (oder sehr fein wiegen). Nach 1 1/2 Stunden Garzeit die restliche Brühe an gießen. Die Speckpaste mit der Suppe verrühren. Alles noch etwa 15 Minuten weiter köcheln lassen. Danach die Hitze verstärken, die Nudeln und die Erbsen in die Suppe geben und die Nudeln darin al dente garen. Den Parmesan in die Suppe rühren. Die Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken.