

MINISTRONE

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Selleriestangen
- 4 reife Tomaten
- 4 Möhren
- 4 Kartoffeln
- 4 kl. Zucchini
- Erbsen
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl



FOTO
FOLGT

Zubereitung

Zwiebeln schälen, klein hacken und in einem Topf mit 4 EL Olivenöl andünsten. Die Selleriestangen ebenfalls in kleine Stücke zubereiten und in den Topf geben. Die geschnittenen Tomaten zugeben und zwischendurch umrühren. Die Möhren schälen und in gleichgroße Würfel schneiden und mit etwas Wasser dem restlichen Gemüse begeben und andünsten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, würfeln und nach Belieben zusammen mit einer handvoll Erbsen (25g) in den Topf. Geben. Zum Schluss die kleingeschnittenen Zucchini hinzugeben und mit so viel Wasser auffüllen, dass das Gemüse schwimmt. Jetzt noch salzen und ein Bund feingehackte Petersilie (samt Stiele) hinzugeben. Der Minestrone sollte nun ca. 40 Minuten bei niedriger Stufe und geschlossenem Deckel köcheln. Am Ende der Kochzeit mit einem Handmixer/Stabmixer leicht verquirlen, sodass sich die Suppe leicht andickt.

Tipp:
Je nach Wunsch vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.