



Italienische Minestrone Suppe

🕒 35–40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zwiebel, klein
3 Stk.	Stangensellerie
1 Stk.	Zucchini
400 ml	Gemüsesuppe
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
100 g	Tomaten, frisch gehackt
100 g	Pasta, klein
5 EL	Parmesan, gerieben
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
3 TL	♦ Italienische Kräuter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1	Handvoll frischer Babyspinat

- 1 Im ersten Schritt werden alle frischen Zutaten gründlich gewaschen und geschält. Nun werden die Karotten und der Sellerie in kleine Stücke geschnitten – am besten in dünne Scheiben. Ebenfalls die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken oder pressen. Die Zucchini längs vierteln und in Stücke schneiden.
- 2 Anschließend in einem größeren Topf die Butter und das Olivenöl miteinander erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, später die Karotten und den Sellerie zugeben und für einige Minuten weiterdünsten. Den Knoblauch und das Tomatenmark ebenso untermischen und nochmals für einige Sekunden rösten.
- 3 Im nächsten Schritt werden nun die anderen Zutaten wie die Zucchini, die gehackten frischen Tomaten inklusive Lorbeerblatt und drei Esslöffel italienische Kräuter hinzugegeben. Die Suppe zugedeckt für etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
- 4 Danach die Pasta hinzugeben. Für etwa acht Minuten weiter kochen lassen. Die Pasta sollte al-dente und das Gemüse bissfest sein. Gegen Ende den Babyspinat unterrühren und den Herd ausschalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Suppenteller servieren und mit dem geriebenen Parmesan garnieren.
- 5 Als Beilage eignet sich ein frisches Ciabatta oder italienische Grissini.

