

Minestrone mit Tortellini

30—40 Min

Zubereitung

1. Die Karotte schälen und in 5 mm dicke Ringe schneiden. Dann den Sellerie schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Danach den Karfiol in Röschen zerteilen.
2. Nun das Öl in den Topf geben und auf mittlere Hitze stellen. Die Karotten und den Sellerie hinzufügen und eine Minute lang anbraten. Danach alle Kotányi Gewürze hinzufügen und mit zwei Litern Wasser aufgießen. Zudecken und 20 Minuten kochen lassen.
3. Im nächsten Schritt die Bohnen abgießen und in den Topf geben. Weitere 500 ml Wasser hinzugeben, den Karfiol hinzufügen und zwei Minuten kochen lassen. Abschmecken und gegebenenfalls etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Vom Herd nehmen und Tortellini und Spinat hinzufügen. Drei Minuten zugedeckt stehen lassen und mit geriebenem Parmesankäse und geröstetem Brot servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Karotte
250 g	Sellerie
300 g	Karfiol
240 g	Rote Bohnen
250 g	Tortellini
50 g	Babyspinat
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Zwiebel granuliert
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Knoblauch granuliert
2 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz