 Auzinger 15.Sep 2014 Küttigen

Orginale Minestrone

3 Knoblauchzehen fein geschniten

2 grosse Zwiebeln fein geschniten

2grosse Karotten würfeln

2 grosse Kartoffel würfeln

2 Stangenselerin fein geschnitten

100gr grüne Bohnen 1-2cm stücke

100gr Zucchini ¼ stücke

60gr Butter

50ml Olivenöl

60gr Speck

1 ½ L Brühe

2EL Tomatenmark

1Bund frischer Basilikum fein geschnitten

100gr Parmesanrinde

Salz

Pfeffer

100gr Spagetti kleine stücke

Speck im Butter und Olivenöl anbraten nun Zwiebel und Knoblauch beigeben nach 2 Min den Sellerie, Kartoffel anbraten und auch 2 Min. anbraten. Nun Geiches mit den Bohnen am schluss die Zuchini beigeben. In Topfgeben nun 15 min garen gelegendlich rühren. Brühe, Tomatenmark, Basilikum und Käserinde beigeben.Die Käsesinde nach 1 Stunde köcheln entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spagetti Stücke beigeben und köcheln lassen bis die gar sind dan nochmals abschmecken.

Das ist das Orginal Grundrezept einer Minestrone wie man in Italien zubereitet.