Minestrone

Im Teller angerichtet

Minestrone ist ein Rezepteklassiker und gehört zu den Vorspeisen der klassischen italienischen Küche. Übersetzt bedeutet es soviel wie „Gemüsesuppe“ oder auch „Dicke Suppe“.

Minestrone wird in jeder Region anders zubereitet, es werden die unterschiedlichsten Zutaten verwendet. Man könnte fast sagen, sie ähnelt dem deutschen Eintopf, für den je nach deutscher Region auch die unterschiedlichsten Zutaten verwendet werden.

Minestrone wird aus den unterschiedlichsten Gemüsesorten zubereitet. Darüber hinaus gibt es Zubereitungen mit Bohnen, Graupen, Reis oder Pasta. Oder auch mit Kartoffeln oder Speck. Es gibt auch Zubereitungen mit Fisch oder Pilzen.

Die Brühe wird einerseits aus Gemüsefond zubereitet. Oder auch nur aus Weißwein. Auch für den Käse zum abschließenden Garnieren werden die unterschiedlichsten Hartkäse verwendet, wie Parmesan, Grana Padano oder Provolone. Und manchmal wird

Minestrone auch scharf mit Chili zubereitet.

Ich bereite die Minestrone mit verschiedenem Gemüse, das ich noch vorrätig habe, zu. Dazu kommen noch Kartoffel und Gobbetti als Pasta. Außerdem verwende ich Tomatenmark und Peperoni für etwas Schärfe.

Die Brühe bilde ich aus Gemüsefond und trockenem Weißwein. Außerdem kommt noch etwas Aceto balsamico di Modena hinzu.

Für etwas Aroma sorgen frischer Rosmarin und Lorbeer.

Da auch in der italienischen Küche die unterschiedlichsten Hartkäse verwendet werden, weiche ich hierbei auf geriebenen Gouda aus. Parmesan habe ich nicht mehr vorrätig.

Ebenso wird in der italienischen Küche Butter für die Zubereitung verwendet, die ich für das Anbraten des Gemüses verwende. Olivenöl kann ich leider nicht verwenden, denn dies habe ich auch nicht mehr vorrätig.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Wurzeln
- 1 Kartoffel
- 10 Rosenkohlröschen
- 6 grüne Bohnen
- ein Stück Knollensellerie
- ein Stück Lauch
- 1 Petersilienwurzel
- 1 rote Spitzpaprika
- ½ grüne Peperoni
- einige Brokkoliröschen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Gobbetti
- 250 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto balsamico di Modena

- 1 EL Tomatenmark
- 5 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- geriebener Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Leckere Gemüsesuppe

Gemüse putzen und eventuell schälen. Wurzeln und Petersilienwurzel in Scheiben schneiden. Kartoffel und Knollensellerie in kleine Würfel. Rosenkohlröschen halbieren. Lauch und Peperoni in Ringe schneiden. Spitzpaprika und Bohnen in grobe Stücke schneiden. Brokkoliröschen etwas kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann das Gemüse, das zum Garen etwas länger dauert, hineingeben und kurz mitanbraten: Wurzel, Kartoffel, Rosenkohl, Bohnen, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Rotweinessig und Fond dazugeben. Lorbeerblätter und Rosmarin ebenfalls dazugeben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Dann das Gemüse, das zum Garen nicht so lange braucht, hinzugeben: Spitzpaprika, Brokkoli, Peperoni. Nochmals einige Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausnehmen. Pasta untermischen. Suppe abschmecken. In zwei tiefen Suppentellern servieren und mit etwas geriebenem Gouda garnieren.