Minestrone - Italienische Gemüsesuppe bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

70 gr getrocknete Bohnen weiß oder rot, 140 gr durchwachsener Speck, 1,4 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 0,7 Stange Stange Porree, 1,4 Möhren, 1 Staudensellerie, 1,4 Kartoffeln, 1,4 Zucchini, 70 gr Wirsingkohl, 70 gr Erbsen, 70 gr grühne Bohnen, 3 Fleischtomaten, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Basilikum, 1,4 Esslöffel Butter, 0,7 l Fleischbrühe, 70 gr Rundkornreis oder Nudeln, Salz, schwarzer Pfeffer, 40 gr Parmesamkäse frisch gerieben, 1 Ciabatta oder Fladenbrot.

Die Vorbereitungen:

Getrocknete Bohnen über Nacht einweichen.

Die Zubereitung:

Speck und Gemüse fein schneiden, Kräuter hacken.
Butter in einem großen Topf zerlassen.
Speck darin auslassen, Zwiebel und Knoblauchwürfel zugeben und andünsten.
Gemüse und Kräuter hinzufügen.
Unter Rühren ca. 10 Min. andünsten lassen.
Mit Brühe auffüllen und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen.
Reis oder Nudeln, ca. 15 Min. mitgaren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit Parmesankäse bestreut servieren.
Dazu passt Ciabatta oder Fladenbrot