

Minestrone

Zutaten (für 8 bis 10 Personen)

- 400 g Borlotti-Bohnen
- 2,5 l Wasser
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Olivenöl zum Andünsten
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 800 g Gemüse: Lauch, Karotten, Stangensellerie, in feine Würfel geschnitten
- 3 EL Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein
- 1 Dose Pelati (400g), Tomaten fein geschnitten
- 1 EL Thymian
- Salz oder Gemüsebouillon-Würfel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Wirz (Wirsing)
- 150 g kleine Teigwaren (z.B. Anellini)
- Reibkäse, gehackte Petersilie und bestes Olivenöl zum Verfeinern

Zubereitung

Die Borlotti-Bohnen über Nacht einweichen. Das Wasser abgiessen und die Bohnen mit den Lorbeerblättern im Wasser (ohne Salz) ca. 30 Min. lang halb weich kochen. Das Olivenöl in einen grossen Kochtopf geben und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Gemüsegewürfel andünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, die Pelati, den Thymian und die Bohnen samt dem Kochwasser dazugeben. Solange köcheln, bis die Bohnen weich sind. Die Lorbeerblätter entfernen. Ein Drittel der Suppe in einem separaten Gefäss pürieren und wieder zur Suppe geben. Jetzt erst mit Salz oder Gemüsebouillon und Pfeffer würzen.

Von den ausgelösten Wirzblättern die Blattrippen entfernen und die grünen Blatthälften fein schneiden und zusammen mit den Teigwaren in die Suppe geben und solange weiter köcheln, bis die Teigwaren weich sind. Falls nötig, Wasser begeben.

Die Suppe in Suppenteller geben und nach Belieben mit Reibkäse, gehackter Petersilie und bestem Olivenöl verfeinern.

Anmerkung

Statt der Borlotti-Bohnen können auch Kichererbsen verwendet werden. Natürlich kann man auch noch andere Wintergemüse mitkochen: Mangold, Krautstiele, Kartoffeln, Kürbis etc. – je nach Vorrat und Vorliebe. Und: Aufgewärmt schmeckt die Minestrone noch besser.