MEIN GENUSS

Italienische Minestrone

It’s a match!

Match made in heaven - Unsere Pizza Kräuter verfeinern nicht nur Pizza & Pasta, sondern auch Suppen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Gemüse waschen und anschließend Möhren und Kartoffeln schälen. Zucchini sowie Karotten der Länge nach halbieren und in Halbmonde schneiden. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und beiseitestellen. Die Kartoffeln halbieren und in mundgerechte Würfel schneiden. Staudensellerie in kleine Stücke und den Lauch in Ringe schneiden.
2. Die Haut der Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und anschließend beides fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und kurz andünsten.
3. Den gehackten Lauch, Karotten, Staudensellerie, Zucchini und etwas Salz hinzufügen und unter regelmäßigem Rühren für **5 Minuten** anbraten lassen.
4. Topfinhalt mit der Gemüsebrühe aufgießen, Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend die passierten Tomaten hinzugeben. Nun die geschnittenen Lorbeerblätter, die **Pizza Kräuter** und das **Paprika Pulver edelsüß** hinzufügen und unterrühren.
5. Nudeln nach Wahl der Gemüsesuppe hinzufügen und für **10-15 Minuten** köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich und die Nudeln „al dente“ sind. Anschließend die Bohnen der Suppe hinzufügen und für weitere **5 Minuten** köcheln lassen.
6. Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minestrone in tiefe Suppenteller geben und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan und frischen Kräutern wie Petersilie servieren.

Zutaten

1 große rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 große Karotten
3 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch
1 Zucchini
600 g passierte Tomaten
1 Dose weiße Bohnen (ca. 400 ml)
400 g Kartoffeln
1000 ml Gemüsebrühe
150 g Nudeln deiner Wahl (z.B. Penne Rigate, Fusilli)
1 TL Lorbeerblätter, geschnitten
2 TL Pizza Kräuter
1 TL Paprika Pulver, edelsüß
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.

MEIN GENUSS