Minestrone, klassisch

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Minestrone ist der vegetarische, italienische Klassiker. Einfach umzusetzen steht sie in weniger als 35 Minuten auf dem Tisch!

Zutaten

- 150 g getrocknete weiße Bohnen, eingeweicht oder 250 g weiße Bohnen/Konserve
- 2 l Gekonntgekocht Gemüsebrühe
- 500 g Tomaten ohne Blüte, gebrüht, abgezogen, entkernt
- 2-3 frische Möhren, gewürfelt
- 2-3 Kartoffeln, gewürfelt
- 3 Stange Staudensellerie, gefädelt, in dünnen Scheiben
- 1 Bündchen junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in Ringen

- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- 4 El Gekonntgekocht Kräuter Pesto
- 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die weißen Bohnen über Nacht mit Wasser bedecken, einweichen und im Einweichwasser weich kochen.

Schritt3

(Bohnen aus der Konserve lediglich kalt abspülen)

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Gemüsebrühe in einem zweiten Topf mit dem Lorbeerblatt und Knoblauchsalz aufkochen.

Schritt6

Nach Garpunkt zunächst die Kartoffelwürfel, die Möhren und den Sellerie dazu geben, ca.10 min. köcheln lassen.

Schritt7

Dann folgen die weißen Bohnen und die Frühlingszwiebeln für weitere 5-6 min., Alles "bissfest" halten.

Schritt8

Zuletzt, kurz vor dem anrichten die Tomatenwürfel und die Petersilie dazu geben, mit jeweils 1 Tl Gekonntgekocht-Kräuter- Pesto darüber servieren.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** Minestrone

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minestrone-klassisch/