



Winterliche - Minestrone

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 22m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '22m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Urlaubserinnerungen im Winter, ein einfacher, schneller Eintopf in 30 Minuten

Zutaten

- 500 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 80 g gekochter Langkornreis
- 200 g Staudensellerie mit Grün in dünnen Scheiben
- 1 Dose (425 g) weiße Bohnenkerne) abgespült, abgetropft
- 1 Dose (425 g) stückige ital. Tomaten
- 1 El Tomatenmark
- 150 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 6 El Olivenöl
- 2 Tl Zucker
- 0,5 Tl getrockneter Oregano
- Bund glatte Petersilie, gehackt mit 40 g Parmesan, gemischt
- Salz Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 3 El Olivenöl farblos andünsten, die Selleriescheiben und das Tomatenmark dazu geben, 1 - 2 min. mit anschwitzen.

Schritt2

Salzen, pfeffern, den Zucker und Oregano zufügen und mit den Tomatenstücken und der Brühe aufgießen.

Schritt3

Ca. 20 min. leise köcheln lassen, die Bohnen weitere 5 min. mit köcheln lassen. Die Kirschtomaten zufügen, weiter 3 min. bei kleiner Hitze garen, nachschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die gehackte Petersilie und ev. das Selleriegrün mit dem Parmesan mischen.

Schritt6

Die Minestrone in vor gewärmten Tellern anrichten, das restliche Olivenöl darüber träufeln und mit den Parmesankräutern bestreut zu Tisch geben.

Schritt7

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterliche-minestrone/>