

# 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/>