

Minestrone mit altem Parmesan

Wurzelgemüse und Weisskabis (ca.750 g)
Speck
Tomatenpüree
Knoblauch
Grüne Bohnen
Feine Teigwaren
Parmesan
Olivenoel

Wurzelgemüse waschen,rüsten und blättrig schneiden (falls möglich in Rauten)
Speck in würfel schneiden
Knoblauch fein hacken
Bohnen putzen
Parmesan fein reiben

Speck,Gemüse und Bohnen bei mittlere Hitze andünsten
Tomatenpüree hinzugeben und kurz mitdünsten
Mit Boullion ablöschen
Köcheln bis Gemüse weich aber noch knackig
Teigwaren hinzugeben und ziehen lassen
Mit Knoblauch Salz und Pfeffer abschmecken

Nach dem anrichten mit Parmesan bestreuen