

Gemüsesuppen - z. B. Minestrone

Zutaten für ca. 1,5 Liter:

1 El	Öl	
30 g	Speck z. B. Pancetta	
1	Zwiebel	Pesto:
500 g	Gemüse z. B. Karotten, Sellerie, Lauch, Spitzkraut, Kartoffeln	2 El Pinienkerne
1	Tomate	1 Zehe Knoblauch
1 El	Tomatenmark	je eine Handvoll
200 g	stückige Dosentomaten	Basilikum und Petersilie
1 l	Bouillon oder heller Fond	Oliveneröl
Handvoll	kleine italienische Pasta (z. B. Ditalini)	30 g Parmesan
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker	

Vorbereitung:

- Gemüse waschen, schälen, schneiden (Blättchen oder Rauten).
- Zwiebeln und Speck fein würfeln.
- Tomaten wie üblich häuten und in Würfel schneiden. Als Einlage aufbewahren.
- *Pesto herstellen*: Kräuter fein schneiden, Knoblauch und Kerne fein hacken oder mörsern. Mit Olivenöl und Parmesan zu einer geschmeidigen Paste vermischen.

Gleiche Größe, gleiche Garzeit!



Paysanne

Zubereitung:

1. Speckwürfel in Öl anbraten, Zwiebelwürfel zugeben und mitschwitzen.
2. Gemüse und Tomatenmark zugeben, mitschwitzen.
3. Bouillon und Dosentomaten zugeben, ca. 10-12 Minuten köcheln lassen.
4. Pasta zugeben und al dente garen.
5. Tomatenwürfel erst kurz vor dem Anrichten zugeben und abschmecken.
6. Suppe mit dem Pesto und servieren.