

Tomaten-Minestrone

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

2 Stück	mittlere Zwiebel
2 Stück	Knoblauchzehen
240 g	Stangensellerie
240 g	Rüebli
8 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenpüree
1 L	Gemüsebouillon
400 g	gehackte Tomaten
120 g	Parboiled Reis
	Salz
	Pfeffer
1 Bund	Oregano
300 g	Cherrytomaten
400 g	Borlottibohnen
80 g	geriebener Parmesan



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Sellerie und die Rüebli rüsten und in dünne Scheiben schneiden.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüebli darin andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Die Bouillon und die Dosen-Tomaten dazugeben, aufkochen und die Suppe zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen den Reis in kochendem Salzwasser 8 Minuten vorgaren. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Einige kleine Oreganozweige beiseitelegen, den Rest fein hacken und sofort zur Suppe geben.

Die Cherrytomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen in ein Sieb abschütten und heiss abspülen.

Den Reis, die Cherrytomaten und die Bohnen zur Suppe geben, diese nochmals aufkochen und alles 5 Minuten mitkochen lassen. Die Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Minestrone in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen, nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und mit dem beiseitegelegten Oregano garnieren.