

Minestrone

(Variante I)

Zutaten:

1,5 - 2 Liter Gemüsebrühe
2 Stangen Porree
300 g Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
500 g Wirsing
1 kleiner Blumenkohl
1 Dose italienische Bohnen
4 Möhren
1 Dose Mais
4 Tomaten
100 g Parmesankäse
1 TL Oregano
Chilipulver, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Wirsing, Möhren, Tomaten und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.
- Blumenkohl in kleine Röschen teilen.
- Porreestangen in Ringe schneiden.
- Alles zusammen mit den Bohnen und dem Mais in einen großen Topf geben.
- Gemüse mit der Gemüsebrühe bedecken.
- Oregano, zerdrückte Knoblauchzehen, Chilipulver, Salz und Pfeffer unterrühren.
- Etwa 1 Stunde zugedeckt kochen lassen.
- Zum Schluss noch einmal abschmecken.
- Mit Parmesankäse überstreut servieren.