

Minestrone

Zutaten

50 g Butter,
1 Zwiebel (fein gehackt),
100 g nicht geräucherter Speck (feine Streifen),
1 kleines Weisskraut (ca. 1 cm große Stücke),
2 Stängel Bleichsellerie (ca. 1 cm große Stücke),
5 Karotten (ca. 1 cm große Stücke),
1 kleiner Kürbis (ca. 1 cm große Stücke),
2 Stangen Lauch (ca. 1 cm große Stücke),
1 Hand voll Spinat,
1 Hand voll Buschbohnen,
200 g weisse Bohnen,
Salz,
4 l Wasser,
1 Bund Petersilie,
10 Blätter Basilikum,
4 Salbeiblätter (gehackt),
4 reife Tomaten,
4 Kartoffeln (Würfelchen),
Salz,
Pfeffer,
nach Geschmack Parmesan- oder Sbrinkäse (gerieben)

Zubereitung

In Butter Zwiebel und Speck glasig werden lassen. Das gehackte Gemüse sowie Lauch, Spinat, Buschbohnen und weiße Bohnen begeben und mitdünsten. Mit Salz würzen und mit dem Wasser auffüllen. Eine Stunde kochen lassen. Die Kräuter begeben und eine weitere Stunde kochen lassen. Tomaten und die Kartoffeln beifügen. Nochmals ca. 30 Minuten kochen. Mit Pfeffer abschmecken. Die Suppe ruhen lassen und mit Käse servieren.