Minestrone (für 4 Personen) · ca. 1 Std. 15 Min.

Italienische Gemüsesuppe mit weißen Bohnen und kleinen Nudeln, mit Wintergemüse.

50 g geräucherter Bauchspeck	würfeln, im Topf mit dem Olivenöl auslassen	bei mittlerer Hitze 8–10 Min. anschwitzen	Tomatenmark kurz mitrösten	aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln	Parmesanrinde mitkochen	Nudeln ca. 10 Min. vor Ende mitkochen, Bohnen die letzten 5 Min.	Parmesanrinde entfernen	mit Salz und Pfeffer abschmecken	mit Parmesan und Basilikum (oder einem Klecks Pesto) servieren
2 EL Olivenöl									
1 Zwiebel	schälen, würfeln								
2 Möhren	schälen, würfeln								
2 Stangen Staudensellerie	in Scheiben schneiden								
1 Stange Lauch	in Ringe schneiden								
2 Knoblauchzehen	fein hacken								
1 EL Tomatenmark									
2 mittelgroße Kartoffeln	schälen, würfeln								
¼ Wirsing (ca. 250 g)	Strunk entfernen, in Streifen schneiden								
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)									
ca. 1 l Gemüsefond (mit Wasser aufgefüllt)									
1 Lorbeerblatt									
1 Stück Parmesanrinde									
100 g kleine Nudeln (z. B. Ditalini)									
1 Dose weiße Bohnen (400 g)	abspülen, abtropfen								
Parmesan, frisch gerieben									
Basilikum oder Pesto									

Tipps

- Die Nudeln nicht zu früh zugeben, sonst werden sie matschig und saugen die Brühe auf. Alternativ separat garen.
- Im Sommer passen Zucchini und grüne Bohnen, im Winter Wirsing, Lauch und Kartoffeln.
- Statt Nudeln kann man Reis nehmen.