

CLOSED

DANKE

SUPPENGESTER IN DER VILLA Giselas Abschieds-Minestrone

- + Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen, längs und in Stücke schneiden.
- + In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Karottenwürfel, Kartoffeln und Sellerie andünsten.
- + Gemüsebrühe und gehackte Tomaten dazugießen, mit dem Thymian leicht köcheln lassen.
- + In der Zwischenzeit die Zucchini waschen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Bohnen abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.
- + Zucchinistücke zusammen mit Bohnen und Nudeln in den Topf dazugeben und umrühren.
- + Die Minestrone ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.
- + Die Minestrone wahlweise mit Parmesan bestreut servieren.