WINTERMINESTRONE

Schwierigkeit: einfach / ca. 25 Min. Arbeitszeit

Wenn es bei kühlen Temperaturen mal schnell gehen muss, ist diese Suppe von unserem Partner Herbaria Kräuterparadies eine passende Kombi.

ZUTATEN

1/4	Lauchstange
2	Selleriestängel
1	Karotte
1	Knoblauchzehe
200 gr	Schwarzkohl (Cavolo nero) oder Grünkohl
1 EL	Olivenöl
2 EL	Gemüsebrühe, zum Beispiel Querbeet von Herbaria
200 gr	stückige Tomaten
250 gr	weiße Bohnen aus der Dose
	Pfeffer zum Abschmecken
	geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Lauch und Sellerie waschen. Karotte und Knoblauchzehe schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Von Schwarzkohl (Cavolo nero) oder Grünkohl die dicken Mittelrippen entfernen, die Blätter waschen und dann in Streifen schneiden.

Das Gemüse in einem Topf mit Olivenöl 3 Min. anschwitzen und mit 1 Liter Wasser ablöschen. Gemüsebrühe, stückige Tomaten und weiße Bohnen zugeben.

Alles 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken und mit geriebenem Parmesan servieren.