

## Minestrone, klassisch



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Minestrone ist der vegetarische, italienische Klassiker. Einfach umzusetzen steht sie in weniger als 35 Minuten auf dem Tisch!

### Zutaten

- 150 g getrocknete weiße Bohnen, eingeweicht oder 250 g weiße Bohnen/Konserve
- 2 l Gekonntgekocht Gemüsebrühe
- 500 g Tomaten ohne Blüte, gebrüht, abgezogen, entkernt
- 2-3 frische Möhren, gewürfelt
- 2-3 Kartoffeln, gewürfelt
- 3 Stange Staudensellerie, gefädelt, in dünnen Scheiben
- 1 Bündchen junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in Ringen

- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- 4 El Gekonntgekocht Kräuter Pesto
- 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitung:

### **Schritt2**

Die weißen Bohnen über Nacht mit Wasser bedecken, einweichen und im Einweichwasser weich kochen.

### **Schritt3**

(Bohnen aus der Konserve lediglich kalt abspülen)

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Gemüsebrühe in einem zweiten Topf mit dem Lorbeerblatt und Knoblauchsatz aufkochen.

### **Schritt6**

Nach Garpunkt zunächst die Kartoffelwürfel, die Möhren und den Sellerie dazu geben, ca.10 min. köcheln lassen.

### **Schritt7**

Dann folgen die weißen Bohnen und die Frühlingszwiebeln für weitere 5-6 min., Alles "bissfest" halten.

### **Schritt8**

Zuletzt, kurz vor dem anrichten die Tomatenwürfel und die Petersilie dazu geben, mit jeweils 1 Tl Gekonntgekocht-Kräuter- Pesto darüber servieren.

**Rezeptart:** National / Regional **Tags:** Minestrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minestrone-klassisch/>