



Minestrone

Zutaten für 3 Personen

- 100 g Pancetta (oder durchwachsener Speck)
- 1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten im Combibloc (400 g)
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g grüne Bohnen
- 100 g Staudensellerie
- 600 ml Geflügelbrühe
- 100 g Suppennudeln
- 2 Stiele Oregano
- 3 EL geraspelter Parmesan
- 2 EL Olivenöl, extra vergine,
- Salz und Pfeffer aus der Mühle,
- 1 EL Zucker



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Pancetta darin knusprig braten. Die Hälfte herausnehmen und beiseitestellen.

Schritt 2: Die Suppe aufkochen

Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben sowie das Tomatenmark und eine Prise Zucker einrühren. Danach die Brühe zugießen und aufkochen lassen.

Schritt 3: Gemüse hinzugeben

Schneiden sie nun die Bohnen und den Sellerie und geben Sie diese zusammen mit den stückigen Tomaten und den Nudeln zur Brühe. Danach noch 2 Stiele Oregano dazu geben und die Suppe mit zugedektem Deckel bei mittlerer Hitze zwischen 10- 12 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4 : Das Finale

Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und warm servieren.