

REZEPT DER WOCHE

KW 50 09.12. – 15.12.2024

Minestrone

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

1	Zwiebel	(Art.Nr. 400)
2	Möhren	(Art.Nr. 300)
150 g	Fenchel	(Art.Nr. 723)
150 g	Zucchini	(Art.Nr. 180)
150 g	Petersilienwurzel	(Art.Nr. 312)
1	Fleischtomate	(Art.Nr. 106)
oder	Tomatenstücke	(Art.Nr. 17125)
1	Knoblauchzehe	(Art.Nr. 410)
200 g	Weiße Bohnen	(Art.Nr. 17141)
2	Gemüsebrühwürfel	(Art.Nr. 8239)
4 TL	Pesto Verde	(Art.Nr. 8276)
	Olivenöl	(Art.Nr. 8231)

Und so geht's:

Zwiebeln, Möhren, Fenchel, Zucchini und Petersilienwurzel waschen, putzen und anschließend in Würfel schneiden. Die Tomaten schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe hacken. Die weißen Bohnen abtropfen lassen.

Die gewürfelten Zwiebel, Möhren, Fenchel, Petersilienwurzel und die gehackte Knoblauchzehe kurz in Olivenöl andünsten. Anschließend mit einem Liter Wasser aufgießen und Gemüsebrühwürfel dazugeben.

Nach zehn Minuten die Tomatenstücke, Zucchiniwürfel und die weißen Bohnen zugeben. Die Minestrone noch ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Minestrone auf vorgewärmte Teller verteilen und mit einem TL Pesto anrichten. Nach Belieben geriebenen [Parmesan](#) über die Suppe streuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de