

SOMMERLICHE KARTOFFEL MINESTRONE



Zutaten Minestrone:

- 200 g Kartoffeln, feingewürfelt
- 2 Zucchini, feingewürfelt
- 2 Karotten, feingewürfelt
- 1/2 Stange Lauch, geputzt und klein geschnitten
- 60 g Knollensellerie, feingewürfelt
- 1 Zwiebel, klein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 2 Liter Hühnerbrühe
- 1 kg Tomaten, kleingewürfelt
- 10 Stiele Basilikumblätter
- 3 Stiele Minzblätter
- 120 ml Weißwein
- Salz, Piment d'Espelette
- 40g kalte Butter
- 1/2 Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung Vortag:

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zutaten Zucchini, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und anschwitzen. Dabei immer wieder umrühren und das Gemüse nicht anbräunen lassen. Nach ca. 10 Minuten das Tomatenmark hinzugeben und weitere 2 Minuten anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einreduzieren lassen.

Nun die Brühe mit den Kartoffeln und Tomaten hineingeben und etwa 30 Minuten leicht kochen lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und das Basilikum und die Minze hineingeben. Mit Salz und Pimente d'Espelette abschmecken und die Brühe ziehen lassen.(Ich habe Sie über Nacht stehen lassen.)

Am Folgetag die Suppe in einem Sieb abseihen und die Brühe in einem Topf erhitzen. Die kalte Butter hineingeben und mit einem Pürierstab oder Handmixer aufschlagen. Die Einlage für die Minestrone hineingeben und alles heiß servieren.

SOMMERLICHE KARTOFFEL MINESTRONE



Zutaten Minestrone Einlage:

- 4 große Kartoffeln, feingewürfelt
- 100 g Prinzessbohnen
- 100 g Erbsen, frisch
- 100 g Saubohnen, Kerne
- Rosmarintomaten, eingelegt (optional)

Zubereitung:

Das Gemüse in heißem Wasser bissfest kochen. Die Kartoffeln weich kochen. Alles abschütten und in die heiße Minestronebrühe geben. Auf die Teller anrichten (ich hatte noch eingelegte Rosmarintomaten und habe Sie als roten Farbtupfer oben auf gegeben. Confierte oder geschmorte Kirschtomaten sehen auch toll aus.) Als Deko passt etwas Bohnenkraut.

SOMMERLICHE KARTOFFEL MINESTRONE



Einkaufsliste zum downloaden:

