

## Rezept Minestrone - von Maria Theresia Waltl

- 125 ml Olivenöl
- 20 g Butter
- 3 Zwiebeln feingehackt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 Möhren gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie in Stücken
- 4 Scheiben Frühstücksspeck klein geschnitten
- 200 g Bohnen (einweichen und etwas vorkochen) oder Linsen, bzw. gemischt
- etwas Tomatenmark oder frische geschälte feingehackte Tomaten
- Käserinde von einem Stück Parmesan
- 1,5 l Gemüsebrühe oder Wasser
- 150 g Wirsing in feine Streifen geschnitten
- 2 Zucchini gewürfelt
- 200 g grüne Bohnen gehackt
- Salz, Pfeffer, Parmesan

Olivenöl erhitzen Butter hinzufügen und aufschäumen lassen, dann Zwiebel dazugeben, etwas anschwitzen lassen. Speck, Möhren, Sellerie dazugeben gut vermengen

und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Nach 5 Minuten Tomatenmark, Bohnen bzw. Linsen sowie Käserinde dazugeben,

gut verrühren und dann 1,5 l Wasser oder Brühe dazugeben und gut 1 Stunde köcheln.

Wirsing, Zucchini und grüne Bohnen dazugeben, nochmals gut 20 Minuten köcheln lassen.

Dann Käserinde entfernen, würzen und mit geriebenen Parmesan servieren.