

Minestrone

Zutaten

1 Bund Suppengrün
1/2 Wirsingkohl (etwa 300 g)
1 Paket TK-Erbesen (300 g)
1 Zwiebel
1 Dose weiße Bohnen (250 g Einwaage)
knapp 2 l Brühe
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
200 g Kartoffeln
1 Paket TK-Dicke Bohnen (300g)
frisch geriebener Parmesan-Käse

Zubereitung

Geputztes Suppengrün, abgezogene Zwiebel, Knoblauch und geschälte Kartoffeln würfeln. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen und den Kohlkopf in Streifen schneiden. Weiße Bohnen abtropfen lassen. Suppengrün, Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl andünsten. Kartoffeln, Wirsing, beide Bohnensorten, Erbsen und Brühe zugeben. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 35 Minuten kochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Essen Parmesan-Käse auf die Suppe geben.