



Rezept für Steckrüben-Minestrone

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Zwiebel | würfeln. |
| 1 Knoblauchzehe | fein hacken. |
| 3 Möhren | schälen und in kleine Stücke schneiden. |
| 200 g Steckrüben | schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem großen Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin unter Rühren kurz andünsten. |
| 2 EL Olivenöl | |
| 1 EL Tomatenmark | unter das Gemüse rühren und kurz mitschmoren. |
| 1 Glas gesch. Tomaten | zum Gemüse geben und mit |
| ½ l Gemüsebrühe | auffüllen. Mit |
| Pfeffer, Salz | und |
| Oregano | würzen. Die Suppe aufkochen und ca. 15 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen. |
| 100 g Maccaroni | hinein geben und weitere 10 Min. kochen lassen. |
| 150 g Kidneybohnen | abtropfen und in die Suppe geben. |
| 1 Bd. Petersilie | fein hacken und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Wer mag, kann auch frisch geriebenen Parmesan zur Suppe reichen. |