



## Minestrone

12-15 Portionen

400 g weiße Bohnen [Glas]  
2 Knoblauchknollen  
6 Zwiebeln  
500 g Möhren  
500 g Kartoffeln  
2 Stangen Lauch  
1 kleiner Wirsing [Spitzkohl]  
500 g grüne Bohnen  
1000 g Dicke Bohnen [200 g TK-Bohnen]  
1000 g Tomaten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Bund glatte Petersilie  
100 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
250 g Parmesan

Weißer Bohnen am Vortag einweichen  
Knoblauchzehen pellen, entkeimen und in Scheiben schneiden  
Zwiebeln pellen und grob würfeln  
Möhren schälen, längs halbieren oder vierteln und in Stücke schneiden  
Kartoffeln schälen und würfeln  
Lauch putzen und in Ringe schneiden  
Wirsing vierteln, Strunk entfernen und quer in feine Streifen schneiden  
Grüne Bohnen putzen und in passende Stücke schneiden  
Dicke Bohnen pelen, blanchieren und die Kerne aus der ledrigen Haut schnipsen  
Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen, Fruchtfleisch klein schneiden  
Petersilie hacken  
Rosmarinblätter von den Stielen zupfen und hacken  
Parmesan grob reiben

Von Knoblauch und Zwiebeln die Hälfte in dem Olivenöl anschwitzen. Mit 4 Litern Wasser auffüllen und aufkochen. 50 g Salz zugeben und pfeffern. Die Suppe jetzt immer am Kochen halten. Unter Berücksichtigung der Garzeiten nacheinander die Zutaten in folgender Reihenfolge zugeben: Weiße Bohnen (brauchen 30 -120 Min.; Bohnen aus dem Glas erst zum Ende der Garzeit zugeben), dann Möhren (30 Min.), Kartoffeln, restliche Zwiebeln, restlichen Knoblauch und grüne Bohnen (alles ca. 20 Min.), dann das restliche Gemüse und die Kräuter zugeben (ca. 10 Min.). Die Suppe jetzt abschmecken und noch 10-15 Min. köcheln lassen. Auf Teller füllen und großzügig mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Dazu gibt es nach Belieben Brot (Ciabatta, frisch oder in Olivenöl geröstet) und einen trockenen Weißwein, oder aber auch einen leichten Rotwein oder Rosé.