

REZEPT



---

- MINISTRONE -  
MIT SPECK  
& PESTO

---

BIO ITALIENISCHE KRÄUTER N° 519



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

4 PORTIONEN

KOCHZEIT | 30 MIN.

VORBEREITUNG | 15 MIN.

2 Große Knoblauchzehen  
1 Große Zucchini  
3 Karotten  
1 Rote Zwiebel  
100 g Speckwürfel  
Olivenöl  
1/4 Weißkohl  
1 Tomate  
2 Handvoll TK-Erbesen  
1 Parmesanrinde  
3 TL Bio Italienische  
Kräuter N°519  
1,5 l Gemüsebrühe  
150 g Suppennudeln  
2 Handvoll Grünkohl,  
Mangold- oder  
Radicchioblätter  
Salz & Pfeffer  
4 EL Pesto, selbstgemacht  
oder gekauft

WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)

## ZUBEREITUNG

- 1. Knoblauch hacken, Zucchini längs** halbieren und zusammen mit den Karotten in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.
- 2. 2 EL Olivenöl in einem großen Topf** erhitzen. Zwiebeln, Karotten und Speck darin andünsten. Zucchini und Knoblauch dazugeben & ein paar Min. mitdünsten.
- 3. Dicken Strunk vom Weißkohl entfernen,** die Blätter in dünne Streifen schneiden. Tomate in kleine Stücke schneiden. Mit den Erbsen, der Parmesanrinde & der Kräutermischung in den Topf geben. Alles kurz andünsten.
- 4. Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen** lassen und die Nudeln dazugeben. Die Suppe köcheln lassen bis die Nudeln al dente sind. Nun die Käserinde entfernen.
- 5. Kurz vor Ende der Kochzeit die Grün-**kohl-, Mangold- oder Radicchioblätter in Stücke reißen und in die Suppe geben.
- 6. Minestrone mit Salz und Pfeffer** abschmecken. Auf vier Suppenschalen verteilen. Mit einem großen Klecks Pesto und Olivenöl beträufelt servieren.

**Tipp** - Du kannst Spaghetti klein brechen und diese als Suppennudeln verwenden.