

Minestrone mit Pilzen

Tipp: Geriebenen Käse, zum Beispiel Parmesan, dazu reichen.

Als Kräuter eignen sich zum Beispiel Petersilie und je nach Geschmack wenig Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei, Basilikum

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Rüebli
1 kleine Sellerieknolle
1 Lauchstengel
1 kleiner Kohl
3 Tomaten
1,5 bis 2 Liter Wasser oder leichte Bouillon
3-4 EL weiße Bohnen, am Vortag eingeweicht
1 Lorbeerblatt
1 Handvoll Hörnli
Salz, Pfeffer, Kräuter

Pilze in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Rüebli und Sellerie in Würfel, Lauch und Kohl in Streifen schneiden. Tomaten häuten und entkernen. Pilze im Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Zwiebel und Knoblauch, dann das restliche Gemüse begeben und weiter kochen. Mit Wasser oder Bouillon ablöschen, Lorbeerblatt und weiße Bohnen zugeben und 20 Minuten kochen lassen. Hörnli und Lorbeerblatt zugeben und während etwa 20 Minuten fertig kochen. Vor dem Servieren mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

