



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipp](http://www.lifechannel.ch/kochtipp)  
Foto © 123rf



## Vorspeise

## Minestrone

### Zutaten

Für 4 Personen

2 Stangensellerie  
2 Kartoffeln  
2 Karotten  
1 rote Zwiebel  
50 g Hörnli

wenig Olivenöl  
1 l Gemüsebouillon  
2 dl Weisswein

1 Frühlingszwiebel  
3 Tomaten  
100 g Borlotti-Bohnen  
wenig Salz und Pfeffer

wenig Parmesankäse gerieben

### Zubereitung

1. Stangensellerie, Kartoffel, Karotten, Zwiebel und den weissen Teil der Frühlingszwiebel in kleine Plättchen schneiden.
2. Das geschnittene Gemüse im Olivenöl andünsten und mit Weisswein ablöschen.
3. Bouillon einfüllen und Hörnli dazugeben. Suppe für ca. 15 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen.
4. In dieser Zeit Tomatenmark von den Tomaten entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, den grünen Teil der Frühlingszwiebel fein schneiden.
5. Borlotti-Bohnen aus der Dose abspülen und zusammen mit den Tomatenwürfeln und der Frühlingszwiebel der Suppe beigegeben und während den letzten 2 bis 3 Minuten mitkochen.
6. Suppe mit Parmesan servieren.