

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

## Minestrone

### Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück  
Menü: Vorspeise  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

1 Pk.	TK Farmergemüse	1 Pk.	TK Brechbohnen
200 ml	Brühe (Gemüse)	3 El.	Tomatenmark
300 ml	Brühe	1 El.	Petersilie
1 El.	Basilikum		Salz, Pfeffer
50 g	Parmesankäse		

### Zubereitung:

Das Farmergemüse, die Brechbohnen, 200 ml Gemüsebrühe und den Tomatenmark in einen ungelochten Behälter geben. Einstellung: 120°C ca. 5 Min. und 300 ml Brühe bei Einstellung: 95 °C ca. 2 Min erhitzen. Petersilie und Basilikum hacken, nach dem Garen dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Parmesankäse über die Suppe streuen. Dazu Bruschetta anbieten.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. [www.lacuisine.de](http://www.lacuisine.de)