

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.