

Minestrone (Abkochen) von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	In Olivenöl andünsten
100 g Lauch	
250 g Rüebli	
200 g Kartoffeln	
100 g Sellerie	Gemüse würfeln & hinzufügen (kleine Würfel verkürzen Kochzeit)
400 g gehackte Tomaten	hinzufügen
50 g Bouillion	2.5 l Wasser (evtl. Heiss) hinzufügen, 45min kochen lassen
150 g kleine Maccaroni	hinzufügen und weiterkochen bis Teigwaren fertig sind
5.0 Stück Wienerli	Scheiben schneiden, in Suppe aufwärmen