

# AuLa Minestrone

von Nanya

Mengen für 10 Personen

100 g Zwiebeln	Karotten, Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfelchen schneiden. Kabis und Lauch in Streifen schneiden.
2.5 Stück Knoblauchzehen	
100 g Rüebli	
100 g Sellerie	
300 g Lauch	
50 g Wirz	
50 g Lauch	
200 g Kartoffeln	
100 g Sellerie	
300 g geschälte Tomaten	Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten, Tomatenkonzentrat und Gemüse mitdünsten. Kartoffeln, Tomaten und Bouillon dazugeben und aufkochen. Minestrone ca. 45 min köcheln lassen. Rote Bohnen und Pasta hinzufügen (falls die Pasta vom Vortag sind erst ganz am Schluss) Mit Salz und Pfeffer sowie Kräutern abschmecken.
250 g rote Bohnen	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
150 g Nudeln	
300 g Parmesan	Mit Käse und Brot servieren
800 g Brot	