

Minestrone (Abkochen) von Tabea Reichenbach

Mengen für 40 Personen

8.0 Stück Zwiebeln	
8.0 Stück Knoblauchzehen	In Olivenöl andünsten
400 g Lauch	
1.0 kg Rüebli	
800 g Kartoffeln	
400 g Sellerie	Gemüse würfeln & hinzufügen (kleine Würfel verkürzen Kochzeit)
1.6 kg gehackte Tomaten	hinzufügen
200 g Bouillion	2.5 l Wasser (evtl. Heiss) hinzufügen, 45min kochen lassen
600 g kleine Maccaroni	hinzufügen und weiterkochen bis Teigwaren fertig sind
20 Stück Wienerli	Scheiben schneiden, in Suppe aufwärmen