

Minestrone mit Pesto, a la Pauli von Mélanie Haupt

Mengen für 10 Personen

- Zwiebeln in Olivenöl andünsten
- Zuerst Lauch und Wirz, dann restliches Gemüse mitdünsten
- Tomatenpüree begeben und mitdünsten, mit Bouillon auffülle
- Aufkochen, abschäumen, abschmecken und 20 min kochen
- Kartoffeln und Spaghetti begeben und weitere 10 min kochen

Pesto: Zutaten für Pesto (Olivenöl, Pinienkerne, Knoblauchzehen, Petersilie und Basilikum) fein mixen oder im Mörser fein zerstoßen

- Pesto kurz vor dem Servieren zugeben
- Geriebener Parmesan separat dazu servieren

Quelle: Pauli

Gewürze: Salz, Pfeffer

40 g rote Bohnen	4-6h in kaltes Wasser einweichen und in Wasser weich kochen
4.55 cl Olivenöl	
80 g Zwiebel	fein hacken
150 g Lauch	längs halbieren und waschen, in Paysanne schneiden
100 g Wirz	in Paysanne schneiden
80 g Sellerie	Knollensellerie!
30 g Tomatenpüree	
120 g Rüebli	in Paysanne schneiden
2.1 Liter Bouillon (flüssig)	
150 g Kartoffeln festkochend	in Paysanne schneiden
40 g Spaghetti	in Stücke brechen (in ein Tuch drehen und über Tischkante ziehen) - evtl. separat kochen und abschrecken, kurz vor servieren zugeben
80 g geschälte Tomaten	Geschält, entkernt (evtl. Dose verwenden), in kleine Würfel geschnitten
100 g Parmesan	gerieben
2.7 cl Olivenöl	
20 g Pinienkerne	
* 3 g Knoblauchzehen	geschält
4.0 g Petersilie, frische	(glattblättrig) waschen, trockentupfen, zupfen
4.0 g Basilikum	waschen, trockentupfen, zupfen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Knollensellerie verwenden!

Weissen Pfeffer falls vorhanden