Winter-Minestrone von merlin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

250 g rote Bohnen	über Nacht einweichen und in separatem Wasser weichkochen.
1.0 dl Olivenöl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	in feinen Schnitzen
2.5 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt im Öl andämpfen.
150 g geschälte Tomaten	oder 3 EL Tomatenpüree (auf 10 Pers),
750 g Rüebli	schälen und in Scheiben
750 g Kabis	Weisskohl in Streifen mitdämpfen.
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	dazugiessen und aufkochen. ca. 30 min köcheln.
600 g Tortelini	(oder Resten von Nudeln anderen Teigwaren) sowie die gekochten Bohnen hinzufügen und weiterkochen bis Nudeln fertig sind (ca. 2 min). Mit
10 g Peterli	frisch, gehackt garnieren und servieren.

Kann mit Nudelresten und andere Resten zubereitet werden.