



# Minestrone col pesto

## Gemüsesuppe mit Pesto

### Zutaten:

300 Gramm frische	<i>Borlotti-Bohnen</i> (oder 200 g getrocknete)
4 kleine	<i>Kartoffeln (vorwiegend festkochende Sorte)</i>
2	<i>Möhren</i>
2 kleine Stangen	<i>Lauch</i>
2 Stangen	<i>Staudensellerie</i>
2 kleine	<i>Zucchini</i>
2 mittelgroße	<i>Tomaten</i>
1 Bund	<i>Borretsch (50 g), eventuell mit Blüten</i>
4 Esslöffel frisch	<i>geriebener Parmesan</i>
150 Gramm	<i>Suppennudeln</i>
1	<i>Zwiebel</i>
4 Esslöffel	<i>Olivenöl + Öl zum Beträufeln</i>
2 Esslöffel	<i>Pesto (rot, schwarz oder classisch)</i>
Salz, Pfeffer aus der Mühle	

### Zubereitung:

1. frische Bohnen aushülsen,
2. getrocknete Bohnen über Nacht in Wasser einweichen
3. Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie, Zucchini und Zwiebel waschen und schälen oder putzen, in Scheiben schneiden.
4. in einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen
5. Bohnen und vorbereitetes Gemüse hineingeben. (Getrocknete Bohnen zuerst 15 Min. alleine garen, dann übriges Gemüse in den Topf geben)
6. 4 Esslöffel Olivenöl einrühren und den Topf zudecken
7. 30 Minuten bei kleinster Hitze zu einer dicken Suppe köcheln
8. 2 Tomaten kurz überbrühen, enthäuten und entkernen, Fruchtfleisch grob zerteilen
9. Borretschblätter waschen und hacken
10. beides nach 30 Minuten zum Gemüse geben, weitere 15 Minuten garen
11. kurz vor Garzeitende die Suppe nochmals richtig aufkochen
12. 150 Gramm Suppennudeln hineingeben und bißfest garen
13. vor dem Servieren 1 Esslöffel Pesto in den Teller geben
14. mit einem Schöpflöffel heißer Suppe mischen und unterrühren
15. sofort servieren, bei Tisch mit etwas frischem Öl beträufeln
16. pfeffern und mit 4 Essköffel Käse bestreuen
17. falls vorhanden, mit den dekorativen Borretschblüten garnieren.

Falls Sie keine BorlottiBohnen im Handel finden, nehmen Sie einfach Wachteloder Lume-Bohnen - zu erkennen am rotgesprenkelten Muster.