



Foto: Patrick Zemp, Food-Styling: Claudia Schilling

SPÄTSOMMER-MINESTRONE

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Nährwert: Portion (1/4): Kcal 231/
 F 13 / KH 13 / EW 13
 ohne Laktose

FÜR 4 PERSONEN

Ergibt ca. 2 Liter

- 100 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 1 Dose Bohnen fein (ca. 210 g)
- 1 Dose Schwarze Bohnen (ca. 130 g)
- 1 Zucchini
- 2 Peperoni

Salz, Pfeffer, nach Bedarf
 50 g geriebener Käse

UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Suppe:** Speck in einer weiten Pfanne ohne Fett langsam knusprig braten, Hitze reduzieren. Zwiebel schälen, in Schnitze schneiden, mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe ca. 15 Min. köcheln.
 - 2. Einlage:** Bohnen abspülen, abtropfen. Zucchini halbieren, in Scheibchen, Peperoni in Würfel schneiden. Alles begeben, ca. 15 Min. weiterköcheln.
 - 3. Anrichten:** Suppe würzen, anrichten, Käse darüberstreuen.
- Tipp:** 2 Zweiglein Rosmarin abzupfen, vor dem Servieren auf der Suppe verteilen.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi