



MINISTRONE

Eigentlich bin ich ja ein Kochmuffel, aber wenn ich mal koche, dann nur in großen Mengen, weil das gemeinsame Essen so viel Spaß macht... und ich koche fast ausschließlich italienisch, weil ich am liebsten in Rom leben würde!

ANNE MEHRING, mail@mehring-heuser.de

Geputztes Suppengrün, abgezogene Zwiebeln, Knoblauch und geschälte Kartoffeln würfeln. Vom Wirsing die welken Blätter entfernen und den Kohlkopf in Streifen schneiden. Die Zucchini der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Weiße Bohnen abtropfen lassen.

Suppengrün, Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden in heißem Öl andünsten. Kartoffeln, Wirsing, Zucchini, Bohnen und Brühe zugeben. Wer es gerne etwas scharf mag, der legt noch eine Chilischote dazu.

Alles einmal aufkochen und dann im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten gar kochen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie und viel Parmesankäse bestreuen.

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Kartoffeln

1 halben Wirsingkohl

1 Zucchini

1 kleine Dose weiße Bohnen

2 Esslöffel Olivenöl

1,5 l Brühe

Salz, Pfeffer

Petersilie

Parmesankäse