



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Minestrone



Zutaten

4 rote Paprika,
3 Zucchini,
1 Zwiebel,
500 ml passierte Tomaten,
Olivenöl,
1 TL getr. Basilikum,
2 Lorbeerblätter,
Pfeffer, Salz,
Zucker,
2 EL Pinienkerne,
Ciabattabrot,
Butter und Knoblauch

Zubereitung

Die Zwiebel und Paprika klein geschnitten in Öl leicht andünsten. Dann die Tomaten dazu geben, 10 Min. köcheln lassen und pürieren. Zucchini waschen, halbieren, in Scheiben schneiden und dazu geben. Je nach Konsistenz mit 2–3 Tassen Wasser aufgießen, mit Basilikum, Lorbeer, Pfeffer, Salz, 1 TL Zucker würzen und bei geschlossenem Deckel 5–10 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Die Suppe mit 1 EL Butter verfeinern, mit Pinienkernen bestreuen und mit geröstetem Knoblauchciabatta servieren.