



MINISTRONE

Für 4 Portionen, Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

ZUTATEN:

3 reife Tomaten | 1 Zwiebel | 3 Knoblauchzehen | 1 Chilischote | 10 Zweige Thymian |
50 g Butter | 1 EL Tomatenmark | ½ g Safranfäden | 120 ml Weißwein | 1 Stück Parmesanrinde |
1 l Gemüsebrühe | 3 Kartoffeln | 2 Stangen Staudensellerie | 1 Fenchelknolle | 1 Aubergine |
1 Zucchini | 1 rote Paprikaschote | 1 gelbe Paprikaschote | 5 Champignons | 100 g Basilikum |
Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | bestes Olivenöl zum Beträufeln |
frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen | knuspriges Ciabatta

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten waschen, halbieren und ohne Stielansatz klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitschwitzen. Safran und Thymian dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Tomatenwürfel und Parmesanrinde dazugeben, die Gemüsebrühe angießen und den Sud bei niedriger bis mittlerer Hitze 45 Minuten leicht köcheln lassen.

Währenddessen das Gemüse vorbereiten. Dazu die Kartoffeln schälen. Sellerie, Fenchel, Aubergine, Zucchini und Paprika waschen. Die Champignons gründlich putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, dann mit den Kartoffeln und dem restlichen Gemüse in gleichmäßige Würfelchen schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der Basilikumstängel in den Sud geben, um den Fond zu aromatisieren.

Den Sud durch ein feines Sieb gießen, erneut aufkochen, das Gemüse hinzufügen und im aromatischen Fond bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten schön knackig garen. Die Suppe mit Meersalz und Pfeffer leicht abschmecken. Die restlichen Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden.

Die Minestrone in einer großen Schüssel mit bestem Olivenöl beträufeln und mit Basilikum sowie Parmesan bestreut servieren. Dazu Ciabatta reichen.