

Minestrone mit Ingwer

Ich liebe, liebe, liebe Minestrone. Wenn sie gut gemacht ist! Denn leider schmeckt sie häufig einfach lasch und grundsätzlich kann es für mich auch nicht genug Gemüse in der Suppe geben. Denn satt werden möchte ich schon davon. Deshalb stecken in meiner Minestrone reichlich Kartoffeln, Karotten und Bohnen. Ich finde nicht nur die unterschiedlichen Konsistenzen toll, sondern natürlich auch den Geschmack. Damit das Ganze auch ordentlich Gehalt bekommt, geben wir noch ein Daumengroßes Stück Ingwer dazu, sowie Lauch, frische Petersilie und Sellerie. Ich habe Dicke Bohnen aus der Dose genommen. Für das Einweichen und die lange Kochzeit der Bohnen, bin ich einfach zu ungeduldig. Aber das könnt ihr machen wie ihr möchtet. Es schmecken übrigens auch weiße Bohnen und Borlottibohnen ganz hervorragend in der Minestrone. Ihr könnt quasi alles an Gemüse reinschmeißen, was ihr findet. Da sind Eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt! Am allerbesten schmeckt die Suppe am Tag 2. Aber das gilt für beinahe alle Eintöpfe und Suppen. Denn dann sind sie doch erst so richtig schön durchgezogen.

Zutaten für 4-5 Portionen

- 5 - Kartoffeln
- 4 - Mohrrüben
- 2 Stangen - Sellerie
- 1 Stange - Lauch
- 1 Stück - Ingwer
- 250 gr - Dicke Bohnen
- 1 Bund - Petersilie
- 1.5 Liter - Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und Mohrrüben schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Den Sellerie und Lauch waschen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken.
4. Die Petersilie waschen und ebenfalls sehr fein hacken.
5. Nun alle Zutaten zusammen in einen großen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Für etwa 20-30 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Etwa 1/3 der Suppe abschöpfen und grob pürieren. Anschließend wieder zurück zu der restlichen Suppe geben und gut verrühren.
7. Nach Belieben salzen & pfeffern.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia