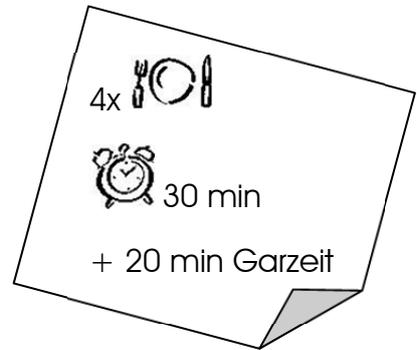


Minestrone

= italienische Gemüsesuppe



Zutaten

1 EL	Öl
150 g	Wurzelgemüse
1/2	Zwiebel
3/4 l	Wasser
1	Knoblauchzehe
5 dag	Spaghetti
	Oregano, Salz, Pfeffer
2	geschälte Tomaten
	Petersilie



Vorbereitung

<i>Wurzelgemüse:</i>	waschen, putzen, würfelig schneiden
<i>Zwiebel:</i>	schälen, feinwürfelig schneiden
<i>Petersilie</i>	waschen, fein hacken

Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen,
2. Zwiebel zugeben und glasig dünsten.
3. Gemüse beifügen kurz umrühren
4. und mit Wasser aufgießen,
5. würzen und aufkochen.
6. Nudeln „brechen“
7. Nudeln zugeben und **bissfest kochen**.
8. Zum Schluss geschnittene Tomaten mitziehen lassen.
9. **Abschmecken** und mit Petersilie servieren.

Minestrone gibt es je nach Region in vielen Variationen: z.B mit Kartoffeln , Speck, Erbsen. Oder Reis anstatt Nudeln. Manchmal wird auch Parmesan auf die Suppe gerieben.