Minestrone alla genovese

Minestrone, übersetzt die "grosse Suppe". Davon gibt es in Italien und auch im Tessin unzählige Varianten. Im Tessin und im Piemont wird sie eher mit Reis gekocht, weiter südlich eher mit Maccheroni oder ähnlichen Teigwaren. Ich habe mit für Ditali entschieden. Die kleinen, kurzen Maccheroni lassen sich gut mit dem Löffel essen. An Gemüse nimmt man was man hat. Lauch, Rüebli, Tomate und Sellerie gehören aber schon in die Suppe. In Ligurien wird ein Stück Parmesan-Rinde in der Minestrone mitgekocht und sie wird zum Schluss mit Basilikum-Pesto abgeschmeckt, das gibt ihr eine gute Würze.

Tipp: Die Minestrone kann gut über längere Zeit warmgehalten werden, aber ohne Teigwaren, da diese schnell verkochen. Also kocht man die Teigwaren separat, richtet sie neben der Suppe an und gibt sie erst beim Schöpfen der Suppe bei. Das Gleiche gilt, wenn man die Suppe vorkocht und wieder aufwärmt: Ditali separat kochen und erst beim Anrichten zugeben.

Zutaten (3 Hauptmahlzeiten)

100g	Kidneybohnen (oder Borlotti)
100g	Stangensellerie
100g	Rüebli
100g	Lauch
100g	Kartoffeln
50g	Erbsen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3	Lorbeerblätter
1Stk	Rinde vom Parmesan
4El	Passata di Pomodoro
1dl	Rotwein
100g	Ditali (kleine Maccheroni)

1,5dl	Gemüsebouillon
2-3Tl	Pesto genovese (Basilikumpesto)
1dl	Olivenöl
1,5l	Gemüsebouillon
	schwarzer Pfeffer
	Selleriekraut zur Dekoration

Zubereitung

Kidneybohnen über Nacht (min. 12 Stunden) in kaltem Wasser einweichen. Danach kurz abspülen und abtropfen lassen.

Kraut vom Stangensellerie abzupfen und zur Dekoration beiseite stellen.

Stangensellerie, Rübli und Lauch in kleine Würfel schneiden (ca. 1cm). Zwiebel grob hacken.

Zwiebeln im Olivenöl anndünsten, bis sie leichte Röstspuren zeigen. Stangensellerie, Rübli und Lauch zugeben und 10 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Passata die Pomodoro zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Grob gehackter Knoblauch zugeben. Mit Rotwein ablöschen und diesen etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Mit der Bouillon auffüllen und aufkochen. Kidneybohnen, Lorbeerblätter und die Parmesanrinde zugeben. Mit Pfeffer leicht würzen. Ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen bis die Bohnen weich sind, dabei ab und zu aufrühren.

Kartoffeln klein würfeln und zusammen mit den Erbsen und den Ditali in die Suppe geben. Nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Parmesanrinde herausfischen. Pesto einrühren und eventuell mit etwas Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Suppe in einen Teller geben, in der Mitte mit Parmesan bestreuen und einen kleinen Klacks Pesto daraufgeben. Selleriekraut am Tellerrand über die Suppe streuen.

Die Suppengrundlage: gedünstetes Gemüse mit Passata die Pomodoro