

Minestrone

Im Winter ist die richtige Zeit für währschafte Suppen wie die Minestrone. In diese gehören unbedingt Tomaten, die allerdings im Winter kein gutes Aroma haben. Anstelle der frischen Tomaten kann man Pelati aus der Büchse oder noch besser sterilisierte Tomaten im eigenen Saft verwenden. Dazu füllt man im Sommer reife, gewürfelte Tomaten satt in Schraubdeckelgläser. Die Tomaten werden bei 90°C während 30 Minuten im Einkochtopf oder Dampfgarer sterilisiert. So hat man im Winter immer eigene, aromatische Tomaten für Suppen, Risotto oder Sugo.



50g Borlottibohnen ½ Liter Wasser	über Nacht einweichen, Wasser abgiessen und in frischem Wasser 1 Std. kochen (im DKT 10 Minuten, nicht abschrecken)	
1 EL Bratbutter	erhitzen	
150g Rippli geräucht	in Würfeli geschnitten anbraten	
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen	fein hacken, zugeben und andämpfen	
1 grosses Rüebli 1 kleiner Lauch ¼ Wirz oder Kabis wenig Sellerie 1 grosse Kartoffel 4 Tomaten *	alles klein schneiden, zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten dämpfen	
1 Liter Bouillon	ablöschen, aufkochen	
Tomatenpüree Salz, Pfeffer Thymian, Basilikum, Oregano Petersilie (frisch od. tiefgekühlt)	würzen und 30 Minuten kochen lassen	
gekochte Bohnen 50g Teigwaren (z. B. Hörnli)	zugeben und 10-15 Minuten kochen	
geriebener Sbrinz und Brot	dazu servieren	
* anstelle der Tomaten nach dem Dämpfen 1 Büchse gehackte Pelati oder 1 Glas sterilisierte Tomaten zugeben		