

MINISTRONE

Die Suppe mit dem Gemüse, das gerade da ist. Auch schick: In den letzten zehn Minuten noch eine Packung Nudeln mitkochen oder auch die Reste vom Vortag mit dazu geben!

Zutaten und Material (50 Leute)

- • Brenner und 30 L -Topf
- • Optional: 2. Topf oder Pfanne zum Extra-Anbraten
- • Dosenöffner
- • 10 kg Gemüse-Mix in Anteilen: Zucchini, Zwiebeln, Paprika oder Bohnen (kleingeschnitten)
- • 10 L Wasser
- • 10 Dosen Kidneybohnen (4 kg)
- • 2 kg rote Linsen
- • je 400 g Tomaten- und Paprikamark (oder Ajvar)
- • 2 Knollen Knoblauch
- • je 50 g Thymian, Rosmarin, Oregano
- • 3 Bund Petersilie
- • 50 g Salz, 20 g Pfeffer
- • 1 L Olivenöl

Zubereitung

1. 1. Topf mit 10 Liter Wasser aufsetzen.
2. 2. Zucchini, Paprika kleinschneiden.
3. 3. Zwiebeln kleinschneiden, Knoblauch kleinhacken und in einem Topf oder einer Pfanne in dem Olivenöl anbraten.
4. 4. Evtl. Gemüse auch noch mit anbraten (falls der Platz reicht), sonst direkt mit den Linsen in den Wassertopf und auch die Zwiebelmischung dazugeben.
5. 5. Restliche Zutaten dazu geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Linsen weich geworden sind.

Zum Schluss die kleingehackte Petersilie hinzugeben.



en:

2. Zucchi

3. 2

klei

Pf

lass
sind.

Zum Schluss die

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:30:33 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:30:43 UTC von sasha