



Zuppa di Verdura

Die italiensische Gemüsebrühe



3 Karotten

½ Wirsing

1 Zucchini

3 Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Gemüsebrühe

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

getr. Thymian

100g Penne

100g weiße Bohnen

50g ger. Parmesan

5-6 frische Basilikumblätter

200ml Tomatensaft

Zubereitung: 15 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Parmesan mit **Edelstahlmesser** fein hacken.

Anschließend Knoblauch mit **Edelstahlmesser** fein hacken, in die laufende Maschine den Wirsing begeben.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Wirsingstreifen mit Knoblauch und 50ml Gemüsebrühe 10 Minuten andünsten.

In der Zwischenzeit Karotten und Zucchini mit **Scheibchen-Raffel** zu Scheiben verarbeiten.

Tipp: Leichter Druck erzeugt dünne Scheiben.

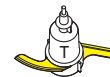
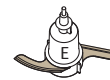
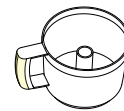
Inhalt zum Wirsing geben und mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen.

Tomaten mit dem **Titanmesser** grob hacken. Dazu eignet sich am besten Intervall.

Die restliche Brühe und den Tomatensaft in den Koch-Topf geben, Penne dazu und 10 Minuten garen.

Tomaten und Bohnen untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten, Parmesan darüber streuen und mit Basilikum-Blättern garnieren.



OSKAR-TIPP

Alternative:
Fenchel oder Bleichsellerie anstelle den Bohnen Kichererbsen verwenden.

Vorspeisen

