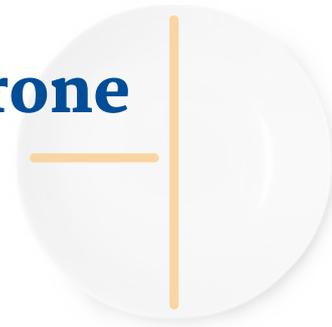




# Italienische Minestrone



## Menge

2800 g für 4 - 6 Portionen

## Zutaten

½ Stange	Porree	1	Knoblauchzehe
½	Paprika	2 EL	Rapsöl
1 kleine	Zucchini	50 g	Schinkenwürfel
150 g	Bohnen	1 L	Gemüsebrühe
½	Sellerieknolle	1 Dose	Tomatenstücke
5 kleine	Möhren	125 g	Makkaroni
1	Zwiebel	etwas	Salz und Pfeffer
2 kleine	Kartoffeln		

## Zubereitung

**Porree, Paprika, Zucchini** und **Bohnen** waschen und schneiden.  
**Sellerieknolle, Möhren** und **Zwiebel** schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden.  
**Kartoffeln** waschen und vierteln. **Knoblauch** schälen und pressen.  
**Öl** in einem großen Topf erhitzen. **Schinkenwürfel** darin anbraten.  
 Das Gemüse dazugeben und einige Minuten anschwitzen.  
 Mit **Brühe** und **Tomaten** ablöschen. Die Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.  
**Makkaroni** hinzufügen und die letzten 10 Minuten mitkochen.  
 Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

## Nährwertangaben je 100 g



Energie	184 kJ / 44 kcal	Eiweiß	1,9 g
Fett	1,1 g	Ballaststoffe	1,5 g
gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Natrium	49 mg
Kohlenhydrate	7,4 g		
davon Zucker	1,7 g	Gemüse/Obst/Nuss	53 g

## Hinweis

Bei der Wahl der Gemüsesorten ist Kreativität erlaubt und erwünscht.