

MINISTRONE ALLA GENOVESE



Zutaten:

- 220 g getrocknete Borlottibohnen
- 50 g Schweineschmalz oder Butter
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 15 g Petersilie, fein gehackt
- 2 Salbeiblätter
- 100 g Pancetta, gewürfelt
- 2 Stangensellerie, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 2 Möhren; in Scheiben geschnitten
- 3 Kartoffeln, geschält
- 1 TL Tomatenmark
- 400 g Tomaten aus der Dose, zerkleinert
- 8 Basilikumblätter
- 3 L Hühner- oder Gemüsebrühe
- 2 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 220 g Erbsen, gepalt
- 120 g Stangenbohnen, in kurze Stücke geschnitten
- ¼ Kohlkopf, geraspelt
- 150 g Ditalini, Avemaria oder andere kleine Nudeln
- 1 EL Pesto
- Geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die getrockneten Bohnen in einer großen Schüssel mit klarem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Abgießen und kalt abspülen.

Das Schmalz in einem großen Topf zerlassen. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salbei und Pancetta darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten, bis die Zwiebel goldgelb und weich ist.

Sellerie, Möhren und Kartoffeln zugeben. 5 Minuten garen. Tomatenmark, Tomaten, Basilikum und die Borlottibohnen unterrühren. Mit reichlich Pfeffer würzen. Die Brühe zugießen und langsam zum Kochen bringen. Mit aufgelegtem Deckel 2 Stunden köcheln.

Sind die Kartoffeln noch nicht zerkoht, mit einer Gabel an der Topfseite grob zerdrücken. Würzen. Zucchini, Erbsen, Stangenbohnen, Kohl und Nudeln zugeben. Köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Mit einem Klacks Pesto und Parmesankäse servieren.