

Minestrone

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
200 g	Staudensellerie mit Grün
6 El	Olivenöl
2 Tl	Tomatenmark
2 Tl	Zucker
1 Dose	Tomatenstücke (400 g)
0,5 Tl	Oregano, getrocknet
	Salz, Pfeffer
80 g	Langkornreis
1 Dose	weiße Bohnenkerne
150 g	Kirschtomaten
0,5 Bund	glatte Petersilie
40 g	italienischer Hartkäse



Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

Staudensellerie putzen (das Grün beiseite legen) und in dünne Scheiben schneiden.

Alles in 3 El heißem Öl in einem Topf andünsten.

Tomatenmark und 1 Tl Zucker zugeben, kurz mitrösten.

Tomatenstücke, Oregano und 500 ml Wasser zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen.

Zugedeckt 20 Min. garen.

Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen.

Bohnen abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, 5 Min. vor Ende der Garzeit zum Eintopf geben.

Kirschtomaten halbieren, zum Eintopf geben, bei milder Hitze weitere 3 Min. ziehen lassen.

Petersilie mit dem Selleriegrün hacken.

Käse reiben.

Eintopf evtl. nachwürzen.

Mit Kräutern und Parmesan bestreut und restlichem Olivenöl beträufelt servieren.