

Minestrone Tessiner-Art



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Minestrone-Mix Tessiner-Art

evtl. 100 g Kartoffeln oder Reis oder Nudeln

1l Kochendes Wasser mit Fleisch- oder Gemüse-Brühwürfel

1 dl Weisswein

Sbrinz oder geriebener Parmesan nach Belieben

Bratbutter oder Samenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Minestrone-Mix Tessiner-Art mit etwas Butter oder Samenöl anbraten.

Mit Weisswein befeuchten und aufkochen.

Mit kochendem Wasser giessen und den Bouillon-Würfel zufügen.

Mit Deckel bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen (ca. 30-40 Minuten).

Nach Belieben Reis oder Nudeln oder gewürfelte Kartoffeln ungefähr 20-25 Minuten vor Kochende hinzufügen.

Am Ende der Garzeit zum Vergnügen mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Geriebener Käse separat servieren.