Minestrone di verdure (4 – 6 Personen)
(im Schnellkochtopf)

50 – 300 g getr. Bohnen (je nachdem, ob man die Bohnen später auch als Beilage für das Fleischgericht verwenden will)

2 mittlere Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Möhren

½ Knolle Sellerie (oder 2 – 3 St. Staudensellerie)

1 Zucchino

100 g TK-Erbsen

Je nach Geschmack und Saison:

Etwas Spinat, Mangold, oder Kürbis
(Vorsicht mit Kohl, Brokoli usw!)

1 Brühwürfel (evtl. vegetarisch)

Minestronenudeln nach Geschmack

2 – 3 l Wasser

Ger. Parmesan

Bohnen über Nacht einweichen und separat in Wasser kochen.
(Bohnen für Beilagengemüse anschl. beiseite stellen, mit ausreichend Kochwasser bedecken,
so dass sie nicht austrocknen) Bohnen brauchen länger zum kochen!

Gemüse kleinschneiden mit den Bohnen und in kochendes Wasser geben.
Aufkochen beim 1. Zischen von den Kochstelle nehmen, Topf vorsichtig aufmachen.
Brühe + Nudeln dazugeben (Menge nach Geschmack)
Aufkochen und beim 1. Zischen von der Kochstelle nehmen.
Vorsichtig öffnen!

Heiß servieren! Dazu geriebenen Parmesan reichen!