



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent
„ Mediterrane Küche „**

Italienische Ministrone mit Nudeln

Zutaten

Suppengemüse(Möhren, Fenchel, Lauch, Zwiebeln, Paprika, usw.) | Suppennudeln | Italienische Kräuter
Gemüsebrühe | Weißwein | Pfirsiche | Parmesan | Gewürze | Olivenöl

Zubereitung

Das Gemüse fein würfeln und anschließend mit Olivenöl erhitzen.

Die Pfirsichstücken klein schneiden und mit dem Parmaschinken einrollen.

Dann in den vorgeheizten Ofen kurz anschmoren.

Wenn das Gemüse al dente ist, mit Wein ablöschen. Anschließend die Brühe erwärmen und das Gemüse dazugeben.

Nebenbei die Nudeln al dente kochen und dann zur Suppe geben. Alles mit Kräutern abschmecken.

Den Pfirsich auf den Teller geben und die Suppe darüber gießen. Mit Parmesan reichen.



Carsten Kuschel
Eventkoch

laXintage®

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

