Minestrone



Zutaten

10

- 3 Zwiebel
- 5lBrühe (Gemüse)
- 10 Stangen Staudensellerie
- 3 kleiner Lauch
- 5 Tomaten
- 375g Kartoffeln (wahlweise)
- 3 Karotte
- 15 Basilikumblätter
- 5 Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Kaltgepresstes Olivenöl
- 250g große Nudelschalen
- 80g Bresc Pesto alla Genovese DOP oder Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch
- Parmesankäse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch 450g

Zubereitung

Schneiden Sie das Gemüse und bereiten Sie die Minestrone mit den oben genannten Zutaten zu. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe bleibt es ein veganes Gericht; Sie können aber natürlich auch Rinderbrühe und Suppenfleisch verwenden.

Wenn die Minestrone fertig ist, fügen Sie die Nudeln hinzu und kochen Sie sie bissfest.
Einen tiefen Teller mit dieser Minestrone vorbereiten und die Nudelschalen so anrichten, dass das Pesto alla Genovese von Bresc in die Schalen und um sie herum geträufelt werden kann.

Mit etwas geriebenem Parmesan und z.B. Kresse garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000