

Minestrone

4 EL Olivenöl
4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
400g Kartoffeln in Würfeln
400g Rüebli in Würfeln
400g Pastinaken in Würfeln
400g Knollensellerie in Würfeln
4 EL Tomatenpurée
3 L Gemüse Bouillon
2 Lorbeerblätter
400 g Kichererbsen (Dose abgetropft)
200 g Hörnli
Salz Pfeffer

Gemüse andämpfen

Tomatenpurée dazugeben und kurz mitdämpfen

Bouillon und Lorbeerblätter dazugeben, 40 min köcheln

Kichererbsen und Hörnli dazugeben, nochmals ca. 5 - 10 min mitköcheln

würzen