



Klassische Tessiner Minestrone

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

500 ml	Gemüsefonds oder hellen Kalbsfonds nach Wahl
1 Stück	Lauchstange
4 Stück	Minimöhren
4 Stück	Minizucchini
2 Stück	Minifenchel
2 Stück	Miniblumenkohl
2 Stangen	Staudensellerie
10 Stück	Cherrytomate
100 ml	Weißwein
125 gr.	geriebenen Parmesan
50 ml	Olivöl
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Gemüse jeweils in Würfel bzw. Scheiben schneiden und nach und nach in einem entsprechend grossen Topf in dem Olivenöl andünsten. Zuletzt die Tomaten halbiert dazu geben.

Mit dem Weißwein ablöschen, dann den Fonds dazu geben und alles auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Nach dem Servieren nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.

Dazu passt dunkles Graubrot am besten.