



# Rezepte

#78



DONATI VINI



# ZUTATEN



500 G FRISCHE BORLOTTI-BOHNEN

1 ZWIEBEL

2 STANDEN STAUDENSELLERIE

2 MÖHREN

2 ZUCCHINI

2 TOMATEN

90 G GRÜNE BOHNEN

2 KARTOFFELN

5 EL OLIVENÖL

1 STÜCK PARMESANRINDE

SALZ

300 G BRICCHETTI

(ERSATZWEISE DITALINI ODER IN  
STÜCKE GEBROCHENE SPAGHETTI)

4 EL PESTO



# Zubereitung

# M I N E S T R O N E



DIE FRISCHEN BOHNEN AUS DEN SCHOTEN LÖSEN. ALLE GEMÜSESORTEN GETRENNT PUTZEN, WASCHEN UND WÜRFELN. OLIVENÖL IN EINEM TOPF ERHITZEN. ZWIEBEL, SELLERIE UND MÖHREN ETWA 5 MINUTEN ANDÜNSTEN. ZUCCHINI, TOMATEN UND GRÜNE BOHNEN DAZUGEBEN, NOCH EINMAL ETWA 5 MINUTEN DÜNSTEN.

SCHRITT 2 VON 4

# Zubereitung

# M I N E S T R O N E



M I T R E I C H L I C H W A S S E R  
A U F G I E S S E N . Z U G E D E C K T E T W A  
1 S T U N D E B E I S C H W A C H E R  
H I T Z E K Ö C H E L N L A S S E N ,  
B E I B E D A R F E T W A S W A S S E R  
N A C H G I E S S E N . K A R T O F F E L N  
U N D K Ä S E R I N D E D A Z U G E B E N .  
E T W A 1 S T U N D E W E I T E R  
Z U G E D E C K T K Ö C H E L N L A S S E N .  
S A L Z E N , P A S T A D A Z U G E B E N  
U N D A L D E N T E K O C H E N .  
H E R D A B S C H A L T E N .

S C H R I T T 3 V O N 4

# Zubereitung

# M I N E S T R O N E



P E S T O   U N T E R R Ü H R E N  
U N D   D I E   M I N E S T R O N E  
E T W A   1 0   M I N U T E N  
Z I E H E N   L A S S E N .

S C H R I T T   4   V O N   4



DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI