



## MINISTRONE ALLA GENOVESE

### Zutaten:

- 300g Kartoffeln, festkochend
- 2 Karotten
- 2 gehäutete und entkernte Tomaten
- 1 Stange Sellerie
- 1 Zwiebel
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- ½ kg Gemüse nach Saison (Mangold, Kürbis, Bohnen, Broccoli, Lauch, etc.)
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 EL Pesto Genovese von Gourmet Flamand
- Parmesanrinde
- 80ml Olivenöl
- Ca. 120g kleine Nudeln von Valfleuri
- 1 Glas Lacroix Gemüsebrühe von Gourmet Flamand
- 2 EL Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen, klein würfeln. Tomaten würfeln, Karotoffeln schälen, waschen, klein würfeln. Das übrige Gemüse waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb werden lassen. Ca. 1l Wasser aufgießen, den Fond dazu gießen und aufkochen. Anschließend das Gemüse bis auf die Tomaten und die Bohnen hineingeben. Auch die Kartoffeln hinzufügen. Bei niedriger Flamme etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen. Zur Halbzeit die Parmesanrinde und die Tomaten, den Gourmet Ketchup sowie den Knoblauch dazu geben. Kurz vor Schluss noch die Bohnen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren das Pesto einrühren. Die Nudeln separat kochen und dann dazu stellen.