



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 96

Sommerliche Minestrone mit Pariser Pfeffer

Zutaten

1 Zwiebel

1 rote Paprika

2 kleine Zucchini

1 Aubergine

2 Stangen Sellerie

2 Knoblauchzehen



4 EL Olivenöl



200 ml passierte Tomaten

3 Tomaten, gewürfelt



300 ml Gemüsebrühe



2 EL Pariser Pfeffer



1 EL Meersalz

Saft von ½ Zitrone

optional: Basilikum oder

Thymian

Rezept

Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Gemüsegewürfel (außer den Tomaten) mit dem Knoblauch darin anbraten. Passierte Tomaten, Tomatenwürfel und Brühe hinzufügen. Mit Pariser Pfeffer und Salz abschmecken. Kochen bis das Gemüse al dente ist, das dauert ca. 15 Minuten. Den Zitronensaft unterrühren und nochmals abschmecken. Schmeckt am besten mit Ciabatta oder Baguette.

Guten Appetit!