



Hüttenküche - Südtiroler Minestrone

Eine typisch italienische, mediterrane Suppe, die bei der Hüttenküche nicht fehlen darf.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Dose weiße Bohnen (425 ml)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebel
- 1 Stiel Staudensellerie
- 300 g Tomaten
- 2 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Weißwein
- 900 ml Wasser
- 2 gehäufte TL "Echte Gmias-Suppn"
- 2 gehäufte TL Kräutermischung "Genuss aus dem Süden"
- 130 g Nudeln
- 1 TL "Steinsalz"
- 1/2 TL Zucker
- "Bio-Pfeffer" gemahlen
- 2 Stiele Basilikum
- Veganer Parmesan am Stück oder gehobelt

Zucchini waschen und putzen. Zucchini der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. Karotten schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und grob würfeln. Basilikum waschen, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zucchini und Karotten unter Wenden 2-3 Minuten braten. Zwiebeln und Knoblauch

hineingeben und kurz andünsten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Mit Wein und Wasser ablöschen. Bohnen, Staudensellerie, ["Echte Gmias-Suppn"](#), ["Genuss aus dem Süden"](#) zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten garen.

Nudeln und Tomaten zugeben und weitere 8 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, [Pfeffer](#) und Zucker abschmecken.

Suppe in Schalen anrichten, mit gehobelten Parmesan und Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp: Die Gemüsesorten kann man nach Belieben tauschen, auch Brokkoli, Blumenkohl oder Lauch eignen sich sehr gut. Für die vegane Zubereitung einfach veganen Parmesan verwenden, oder ganz weglassen.