



## Sommer-Minestrone

Eine leichte Minestrone mit Sommergemüsen: Tomaten, Zucchini, Kefen und Fenchel. Damit die Suppe den Namen Minestrone auch verdient, kommen weisse Bohnen und etwas Pasta dazu, einfach nur wenig. Die kleinen Gnocchetti sardi aus Hartweizengriess sind da eine ideale Suppeneinlage. Die Suppe ist schon etwas tomatenlastig, wird sie doch nebst den frischen Tomaten in einer mit Passata di Pomodoro "gestreckten" Bouillon gekocht.

### Zutaten

4 Datteltomaten  
1 kleinere Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zucchini  
1 Röschen Broccoli  
100g Kefen  
100g junger Fenchel  
50g weisse Bohnen  
60g Gnocchetti sardi  
2dl Passata di Pomodoro  
5dl Gemüsebouillon  
1 Zweig frischer Rosmarin  
2Tl Oregano getrocknet  
Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Im Einweichwasser ohne Salz 40 Minuten weichkochen. Abgiessen.

Zwiebel halbieren und quer in Streifen schneiden, Knoblauch grob hacken. Zucchini längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Kefen rüsten und quer dritteln oder vierteln. Broccoli in kleine Röschen zerteilen und je nach Grösse halbieren. Fenchel längs halbieren und quer zu feinen Scheiben hobeln. Tomaten entkernen (so ungefähr) und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten. Fenchel zugeben und unter häufigem Wenden mitdünsten bis er etwas weich wird. Tomaten und Passata zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugießen, Bohnen, Rosmarin und Oregano zugeben, etwas pfeffern und aufkochen. Sobald die Suppe kocht, Gnocchetti zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Zucchini, Broccoli und Kefen zugeben und weitere 5-6 Minuten kochen bis das Gemüse gar ist.



*Gnocchetti sardi*



*Weisse Bohnen vorkochen*





