

# Italienische Rezepte

## Minestra Di Zucca

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Eintopf, Kürbis, Gemüsesuppe, Italien

---

|       |  |       |  |
|-------|--|-------|--|
| 4     | kleine Kürbisse; z.B. Baby Boo,<br>- Pomme d'or, Rondini,<br>Little Gem          | 1     | Weisse Zwiebel; in Streifen  |
|       |  | 3     | Knoblauchzehen; +/-, halbiert                                      |
| 500 g | Borlottibohnen; ausgehüllt<br>- ergibt etwa                                      |       | Salz   |
| 200 g | Bohnen   | 1     | Maiskolben; Körner   |
| 12 dl | Wasser oder Gemüsebouillon   | 2     | kleine Fenchel; in Streifen  |
| 4     | Getrocknete Tomaten  | 200 g | Bohnen; z.B. Coco- oder<br>- Wachsbohnen; in Stücke<br>geschnitten |
| 1     | Kräutersträusschen<br>- bestehend aus<br>Petersilienwurzel<br>Majoran<br>Lorbeer | 2     | Perettitomaten; enthäutet<br>- in dicke Scheiben<br>Zitronensaft   |

---

Im oberen Drittel der Kürbisse einen Deckel wegschneiden. Fasern und Kerne mit einem Löffel entfernen. Dann das Fleisch bis auf einen stabilen Rand aushöhlen, fein schneiden. Kürbisse im Dampf zugedeckt knapp weich garen.

Wasser mit getrockneten Tomaten, Kräutersträusschen, Zwiebeln und Knoblauch aufkochen. Ausgehülste Borlottibohnen beifügen, zwanzig Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, würzen. Mais, Fenchel und Bohnen zu den Borlotti geben. zehn bis fünfzehn Minuten köcheln lassen. Dann Kürbis und Perettitomaten beifügen und knapp weich garen, abschmecken.

Anrichten: Die Suppe in die heissen Kürbisse verteilen.

Tipp: Suppe in einem einzelnen, dafür umso grösseren Kürbis anrichten. Falls keine genügend grosse Pfanne vorhanden ist, kann er auch im Backofen gegart werden. Dazu wird der Kürbis in eine ofenfeste Form gelegt und mit etwas Wasser bei 175 Grad weich gekocht.