

Italienische Rezepte

Minestrone di riso

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Hülsenfrüchte, Italien, Reis, Suppe, Tomate

100 g Braune Linsen		- enthäutet
100 g Durchwachsener Speck; fein - gewürfelt	2	Knoblauchzehen
100 g Reis	2 Essl.	Tomatenmark
Petersilie, frisch; fein - gehackt		Olivenöl
1 Zwiebel; fein gewürfelt	1 Liter	Fleischbrühe
400 g Tomaten (Dose oder frisch)		Salz
		Pfeffermühle

Die Linsen waschen, in Wasser bissfest garen. Den Speck in Olivenöl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark einrühren und mit Brühe auffüllen. Den Reis einstreuen und ausquellen lassen. Die klein geschnittenen Tomaten und die gekochten Linsen in die Suppe geben, kurz durchkochen, würzen und mit der frisch gehackten Petersilie servieren.