

GEMÜSESUPPE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Wasser in einem Topf mit der Minestrone vermischen (die Konsistenz hängt von der Menge des Wassers ab, bei Bedarf kann man auch gerne weniger Wasser für ein weniger flüssiges Produkt verwenden). Zum Kochen bringend Gran Cuoco und Pfeffer hinzufügen und ziehen lassen. Vor dem Servieren etwas Olivenöl hinzufügen. Etwas Parmesan hinzufügen und den Minestrone heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

er 6 persone

Mettere l'acqua in una pentola con il minestrone (la consistenza del minestrone dipende dall'acqua che si aggiunge, se si preferisce più denso aggiungere meno acqua). Portare ad ebollizione aggiungere il gran cuoco, il pepe e lasciare insaporire. Prima di servire irrorare con l'olio d'oliva. Servire il minestrone ben caldo. Spolverizzare con il parmigiano grattugiato.

Menù-Zutaten

- 1 Brise Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
- 1 Einheit Minestrone di verdure (Minestrone) - ZA1
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

- n.B. Pfeffer
- n.B. Salz
- 100g Parmeggiano Reggiano
- 1 Liter Wasser