

## ZUTATEN 4 PORTIONEN

Gesamtzeit ca. 2 Stunden

x Knoblauchzehen	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	x BUTTER	30g
x Zwiebeln	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> große	x Olivenöl	25ml
x Staudensellerie	1 Stange	(WER WILL x Speck durchwachsen)	30g
x Karotten	1 große	x Gemüsebrühe	3/4 Liter
x Kartoffeln	1 große	x Tomate	(Gehackte) 50g
x Bohnen	50g, grüne	x Tomatenmark	1 EL
x Zucchini	50g	x Basilikum (frisch, kl. gehackt)	1/2 Bund
		x Parmesanrinde	50g

(WER WILL x Parmesan zum Garnieren)

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten der linken Spalte klein schneiden.

Butter & Öl in einen Topf anbraten (WER WILL den Speck ~ 2 Minuten mitbraten)

So nun erst Zwiebeln & Knoblauch rein und 2 Minuten braten - danach Sellerie, Karotten, Kartoffel hinzugeben, unterrühren und 2 Minuten weiterbraten. Es folgen die Bohnen, 2 Minuten braten - danach die Zucchini

unterheben - 2 Minuten braten. Nun den Deckel auf den Topf und das Ganze unter gelegentlichem umrühren dünsten, für 15 Minuten

Gemüsebrühe, Tomaten, Tomatenmark, Basilikum, Parmesanrinde hinzugeben und abschmecken. Aufkochen lassen, Temperatur senken und 1 Stunde leicht köcheln lassen. Jetzt die Parmesanrinde rausnehmen (und weg damit).

Suppe in Tellern ggf. mit geriebenem Parmesan garnieren.