

# Minestrone

(Variante I)

## Zutaten:

1,5 - 2 Liter Gemüsebrühe  
2 Stangen Porree  
300 g Kartoffeln  
4 Knoblauchzehen  
500 g Wirsing  
1 kleiner Blumenkohl  
1 Dose italienische Bohnen  
4 Möhren  
1 Dose Mais  
4 Tomaten  
100 g Parmesankäse  
1 TL Oregano  
Chilipulver, Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

- Wirsing, Möhren, Tomaten und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.
- Blumenkohl in kleine Röschen teilen.
- Porreestangen in Ringe schneiden.
- Alles zusammen mit den Bohnen und dem Mais in einen großen Topf geben.
- Gemüse mit der Gemüsebrühe bedecken.
- Oregano, zerdrückte Knoblauchzehen, Chilipulver, Salz und Pfeffer unterrühren.
- Etwa 1 Stunde zugedeckt kochen lassen.
- Zum Schluss noch einmal abschmecken.
- Mit Parmesankäse überstreut servieren.