

WINTERLICHE MINISTRONE MIT KABANOS & GNOCCHI

FÜR 4 PERSONEN
30 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten

1 Packung Kabanos Paprika 150 g (2 Stück)	1 l Gemüsebrühe
1 Gemüsezwiebel	400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
1 rote Paprika	800 g Gnocchi (Kühlregal)
6-8 Stangen Staudensellerie	Salz, Pfeffer
1 EL Pflanzenöl	einige getrocknete Tomaten und Basilikum
1 Lorbeerblatt	zum Servieren

Zubereitung:

1. Paprika und Gemüsezwiebel würfeln. Staudensellerie und die Houdek Kabanos Paprika in Scheiben schneiden.
2. Im Topf einen EL Pflanzenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kabanosscheiben zugeben und leicht mit den Zwiebeln anschwitzen. Achtung, die Kabanos sollte nicht schwarz werden. Paprika, Staudensellerie und Lorbeerblatt hinzugeben und mitgaren.
3. Mit 1 l Gemüsebrühe ablöschen und 400 g stückige Tomaten hinzufügen. Bei niedriger Temperatur zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. Gnocchi hinzugeben. Die Minestrone bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Gnocchi oben schwimmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren getrocknete Tomaten und etwas Basilikum hacken und darüber streuen.

