

Suppe « Minestrone mit Rindermark »

Eigenkreation Food-Buddy's



Zutaten für 2 Liter Suppe

- ½ Wirz
- 2 Karotten
- 1 kleinere Sellerieknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Kerbel (getrocknet oder frisch)
- 1 Bund Petersilie fein gehackt
- 1 EL Ysop (getrocknet oder frisch)
- Salz & Pfeffer
- 4-5 EL Olivenöl
- 5-6 Rindermark

Zubereitung

Einen grossen Topf nehmen. 4-5 EL Olivenöl hin zu geben. Das Gemüse klein schneiden und im Topf andünsten. Das Rindermark beigeben und mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel, Petersilie und den Ysop ebenfalls dazu geben. Ein paar Minuten umrühren. Jetzt 2 Liter Gemüsebrühe in den Topf geben und auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 35-45 Minuten köcheln lassen. Und schon ist die schmackhafte, gesunde und leckere Suppe bereit aufgegessen zu werden. Das Rindermark schmeckt hervorragend auf einem Stück Brot (getoastet oder nicht) mit wenig Salz gewürzt. Probiere es aus! Du wirst überrascht sein wie toll diese Minestrone schmeckt.

Viel Spass beim nachkochen von unserem Rezept ☺

Eure Food-Buddy`s