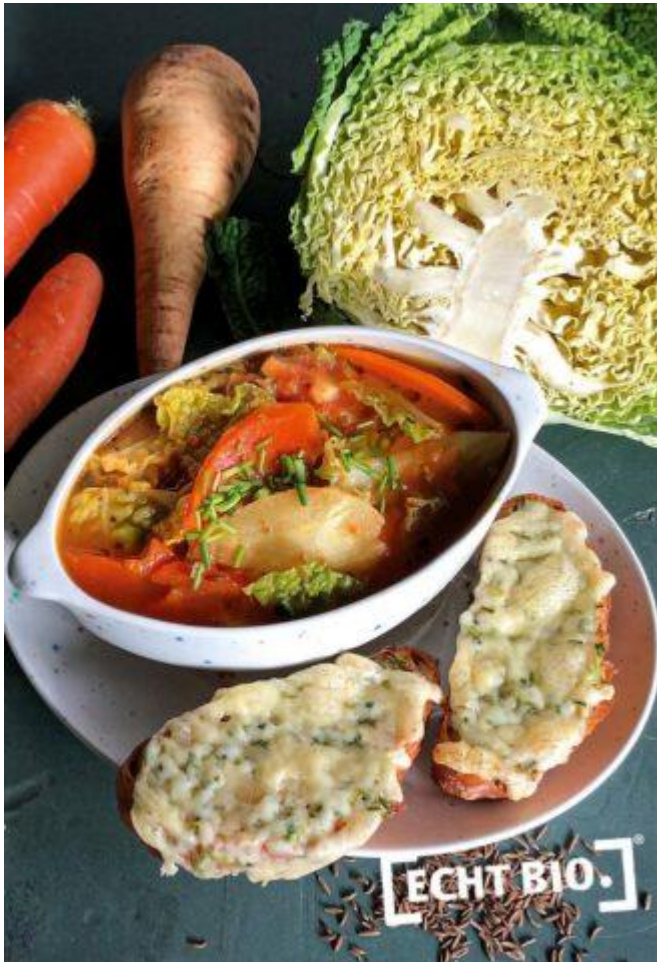


Wirsing-Minestrone mit Crostini



Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Menge	Zutat
1/2	Wirsing (ca. 300 g)
300 g	Pastinaken
100 g	Hartkäse
500 ml	Tomatenpolpa
500 ml	Gemüsebrühe
300 g	Gelbe Rüben
2	Zwiebeln
100 g	Butter
1 TL	Basilikum, gerebelt
1 TL	Kümmel
1 TL	Curry
½ TL	Chiliflocken
nach Bedarf	Öl, Salz, Pfeffer, Butter
1	Baguette
1 Bd.	Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Öl anbraten. Gelbe Rüben und Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden.

Wirsing vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Das Gemüse in den Topf geben, Gemüsebrühe angießen, alle Gewürze dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. dünsten. Die Tomaten und die Butter dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, gehackten Schnittlauch und geriebenen Käse draufgeben und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Min. überbacken.

<https://www.echt-bio.de/rezept>