

Herbaria Querbeet – Winterminestrone

Eine Viertel Lauchstange und 2 Selleriestängel waschen. Eine mittelgroße Karotte und eine Knoblauchzehe schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Von 200 g Schwarzkohl (Cavolo nero) oder Grünkohl die dicken Mittelrippen entfernen, die Blätter waschen und dann in Streifen schneiden. Das Gemüse in einem Topf mit 1 EL Olivenöl 3 Min. anschwitzen und mit 1 Liter Wasser ablöschen. 2 EL Querbeet, 200 g stückige Tomaten und eine kleine Dose weiße Bohnen zugeben. Alles 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Trio Noir abschmecken und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

