

Pilz-Minestrone aus dem Wildnispark Zürich

Vorspeise (vegetarisch)



Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten (für 6 Personen)

- 6 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 1kg Wildpilze, geputzt und grob geschnitten
- 1.5l Gemüsebouillon
- 1-2 Tassen Bohnen (z.B. Cannellini, Borlotti oder Fave), gekocht
- Salz und Pfeffer
- Parmesan, gerieben

Zubereitung

- Olivenöl in Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten.
- Knoblauch und Kräuter begeben und anziehen lassen.
- Pilze ebenfalls begeben und weiter anziehen lassen.
- Mit etwas Bouillon ablöschen und umrühren. Restliche Bouillon begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Bohnen begeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- Lorbeer und Thymianzweig entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Servieren und Parmesan dazu reichen.

Wichtig

- Selbst gesammelte Pilze kontrollieren lassen. Keine Milchlinge verwenden.

Tipps

- Die Gemüsebouillon kann auch selber hergestellt werden.
- Toastbrot dazu reichen.

Autorin

Susi Hofmann
nach Antonio Carluccio