

## Swiss-Minestrone



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

2 Schweinswürstchen, in Scheibchen  
 ½ EL Bratbutter oder Bratcrème  
 1 Zwiebel, gehackt  
 1–2 Knoblauchzehen, gepresst  
 2 Rüebli, in ca. 3 mm dicken Scheiben  
 40 g Knollensellerie, gerüstet, an der Röstiraffel gerieben  
 1 Dose gehackte Pelati, 400 g  
 Ca. 9 dl Fleischbouillon  
 100 g kleine Hörnli  
 100 g feiner Spinat  
 1 Dose Soissonbohnen, 400 g, ab gespült, abgetropft  
 Salz, Pfeffer  
 60 g Sbrinz AOP, gerieben  
 2 EL Petersilie, gehackt

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 357 , Fett 13g , Kohlenhydrate 3836g , Eiweiss 19g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Würstchen in heisser Bratbutter anbraten, Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Sellerie beifügen, mitdämpfen. Pelati und Bouillon dazugeben, aufkochen. Zugedeckt 5 Minuten köcheln. Hörnli einstreuen, 7–8 Minuten garen.

2 Spinat und Soissonbohnen dazugeben, 1–2 Minuten weitergaren, würzen.

3 In Suppentellern anrichten, mit Sbrinz und Petersilie bestreuen.