



Marias Minestrone

Vor ein paar Jahren erhielt ich einen Brief in einer krakeligen Handschrift voller Leidenschaft und Charakter. Er war von einer gewissen Maria Townsend, die über ihre Vorliebe für unsere Suppe und ihre Begeisterung für eine „echte“ Marke schrieb. Außerdem bat sie um die Gelegenheit, uns zu treffen. Heutzutage bekommt man so selten einen Brief, vor allem einen handgeschriebenen, und er berührte mich. Maria ist jetzt seit zwei Jahren meine rechte Hand. Ihre Leidenschaft ist feurig wie eh und je und kann sich nur mit meiner messen – wir sind ein tolles Team! Dies hier ist ihre Minestrone. Sie liebt sie und das werden Sie wahrscheinlich auch tun.

Zutaten für 6 Portionen

- 2 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Speck, klein geschnitten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 3 Möhren, geschält und gewürfelt
- 1 Selleriestange, in Scheiben geschnitten
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 3 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 1,5 l Gemüsefond
- 1 Handvoll (ca. 70 g) in Stücke gebrochene Spaghetti
- 1 Dose weiße Bohnen (400 g), abgetropft
- 250 g Spinat oder anderes Blattgemüse, klein geschnitten
- 1–2 Zucchini, gewürfelt
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt
- 1 TL gemischte getrocknete Kräuter
- Paprikapulver nach Geschmack (wer mag)
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- frisch geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin braun braten. Zwiebel, Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln hinzufügen und zugedeckt bei milder Hitze ein paar Minuten lang anschwitzen, aber keine Farbe annehmen lassen. Den Knoblauch hinzufügen und ein paar Minuten lang mitgaren, anschließend die Tomatenstücke, den Fond und die Nudeln dazugeben.

Die Suppe zum Kochen bringen, dann die Hitze etwas reduzieren und so lange leise köcheln lassen, bis das Gemüse gerade weich und die Nudeln fast gar sind. Bohnen, Spinat, Zucchini und Petersilie in den Topf geben und ein paar Minuten lang weiter köcheln lassen, bis der Spinat zart, aber noch grün ist. Mit Salz und Pfeffer sowie den Kräutern abschmecken und – falls Sie etwas Schärfe mögen – ein wenig Paprikapulver unterrühren.

Große Portionen der Suppe in tiefen Tellern servieren und mit reichlich frisch geriebenem Parmesan bestreuen.