

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

MINISTRONE

mit Crostini



Dirk Luther



Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Tomaten halbieren, in gleichmäßige Scheiben schneiden und würfeln. Die Tomatenwürfel mit dem Knoblauch und den Schalotten in einer Schüssel mischen. Balsamicoessig und Olivenöl zugeben, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Basilikum hinzufügen.



Das Baguette schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian und die Knoblauchzehe dazugeben. Baguettescheiben vorsichtig hineinlegen und von beiden Seiten goldbraun rösten.



Das Brot aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen. Die Tomatenmischung auf die Baguettescheiben verteilen.

Minestrone

mit Crostini

ZUTATEN

RINDERBRÜHE (FÜR 2,5 LITER)

2 kg Rinderknochen
3,5 l Wasser
150 g Gemüsebündel
(Karotte, Sellerie, Weißes vom Lauch, Petersilienwurzel)
Prise Salz
Gewürzsack (Lorbeer, Piment, Pfefferkörner, Thymian)

MINISTRONE

150 g Lauch
100 g Sellerie
100 g Karotten
1 EL Zwiebeln, fein geschnitten
80 g Butter
Salz
30 g Makkaroni
20 g Langkornreis
100 g Kartoffeln, gewürfelt
200 g Tomaten, gewürfelt
50 g fetter Räucherspeck
1 Knoblauchzehe
1 EL Petersilie, gehackt
Pfeffer
100 g geriebener Parmesan

CROSTINI (FÜR 6 STÜCK)

3 Strauchtomaten
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 TL hellen Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker
6 Blätter Basilikum, fein geschnitten
1 Baguette
Olivenöl (zum Rösten)
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe, angedrückt



RINDERBRÜHE Die Rinderknochen in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in ein Sieb abgießen. Erst heiß, dann kalt abspülen. Jetzt die Knochen zurück in den Topf geben, mit 3,5 Liter kaltem Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen. Salz hinzufügen und von Zeit zu Zeit abschäumen und abfetten.

Das Ganze 3–4 Stunden schwach köcheln lassen und in der letzten Stunde das Gemüsebündel sowie das Gewürzsäckchen dazugeben. Vorsichtig durch ein Passiertuch drücken.

MINISTRONE Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Gemüsestücke beifügen, etwa 15 Minuten dünsten. Mit der Rinderbrühe auffüllen und fehlendes Salz ergänzen. Makkaroni in Stückchen brechen, Reis, Kartoffeln und Tomaten zufügen und alles fertig garen. Speck und Knoblauch sehr fein hacken und zusammen mit der Petersilie und etwas Pfeffer in die Suppe geben und aufkochen.

ANRICHTEN Die fertige Minestrone in vorgewärmte Suppenschüsseln füllen, Parmesan separat reichen und die Crostini dazu servieren (Beschreibung zur Zubereitung siehe linke Spalte).

