

12. Minestra autunnale

Herbstsuppe



8 Portionen

Zutaten:

1 Wirsing

1 Zwiebel

250 Gramm Reis (am besten Arborio)

8 Wiener Würstchen

8 EL Parmesan

1,5 Liter Fleischbrühe

Olivenöl und Butter

Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

1. Wirsing waschen, den Strunk herausschneiden und die Blätter in Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel klein schneiden und in Öl und Butter glasig dünsten.
3. Wirsing hinzufügen, umrühren und braten und Fleischbrühe hinzufügen.
4. Wenn der Wirsing halb gekocht ist, den Reis hinzufügen und weitere 15 Minuten kochen.
5. Würstchen schälen und in Scheiben schneiden.
6. Zur Suppe geben und noch einige Minuten kochen.
7. Warm servieren und mit Pfeffer Parmesan bestreuen.