

Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!

MINISTRONE MIT WILDSCHWEIN- SPECK

Rezept für vier Personen

ZUTATEN

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g Wildschweinspeck, klein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Wurzelgemüse, in gefällige Stücke geschnitten
- 150 g Zucchini, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 100 g Kartoffel, gewürfelt
- Einige Kirschtomaten, geviertelt
- 200 g kleine Pasta (z. B. Ditalini, Suppennudeln oder Orzo)
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 kleines Stück Parmesanrinde (Tipp: mitkochen lassen für Aroma!)
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1-2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl zum Beträufeln
- Geröstete Weißbrotscheiben



In einem großen Topf den Speck im Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Herausnehmen und im verbliebenen Fett die Zwiebel sowie das in Stücke geschnittene Wurzelgemüse und die Kartoffel kurz anrösten. Tomatenmark und gehackten Knoblauch hinzufügen, kurz mitrösten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Parmesanrinde, Thymian und Lorbeer zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend Zucchini, Kirschtomaten und Pasta hinzufügen und weitere 10 Minuten mitkochen, bis die Nudeln gar sind.

Zum Schluss kräftig abschmecken, mit einem Schuss Olivenöl verfeinern und mit gerösteten Weißbrotscheiben servieren.

Gutes Gelingen wünscht
Rupert J. Pferzinger,
„Schlosskoch“ des
OÖ Landesjagdverbandes

