

Einfach kochen!

Einfach Gote!



Helmut Gote

Einfach kochen!

Einfach Gote!

DUMONT



Inhalt

9 Vorwort

Frühling

- 12 Spargelsalat
- 13 Bärlauch-Quiche
- 14 Spargelröllchen
- 17 Fischfilets, orientalisch
- 18 Spargel in Alufolie
- 19 Grüner Spargel mit Vinaigrette
- 22 Spargel mit Tomaten und Estragon
- 24 Minestrone
- 26 Putenröllchen
- 27 Bami Goreng
- 28 Falscher Hase mit Möhrenpüree
- 30 Rhabarber Crumble
- 31 Maibowle mit frischem Waldmeister

Sommer

- 34 Sommersalat, friulisch
- 35 Gazpacho
- 37 Griechischer Bauernsalat
- 38 Bayrischer Krautsalat
- 39 Kichererbsensalat
- 40 Falafel mit Joghurtsauce
- 42 Caesar Salad
- 43 Auberginengratin
- 45 Lauchgemüse
- 46 Gegrillte Lachsforelle in der Zeitung
- 47 Piperade
- 49 Schaschlik
- 50 Sepia mit Tomatenragout
- 51 Backhendl mit Kartoffelsalat
mit Kürbiskernöl
- 52 Gefüllte Tomaten mit Büffel-
mozzarella und Basilikum
- 54 Penne mit Auberginen und Oliven
- 55 Makkaroni mit ganzen Kirschtomaten
- 56 Grüne Bohnen mit Spaghetti
- 57 Kohlrabigratin
- 58 Schmorgurken
- 60 Eiskaffee deluxe
- 61 Apfelsaft-Cocktail
- 62 Buttermilch-Shake
- 63 Erdbeer-Tiramisu

INHALT

Herbst

- 68 Chicorée
- 69 Blätterteigbirne mit Blauschimmelkäse
- 70 Bäckerkartoffeln
- 72 Gefüllter Kürbis
- 73 Pfifferlingsrisotto
- 74 Potthucke
- 75 Sellerieschnitzel
- 78 Spiegeleier mit Paprika
- 79 Penne all'arrabiata
- 80 Steinpilz-Kartoffeln mit Rührei
- 81 Walnuss-Pesto
- 84 Wirsingrouladen auf norddeutsche Art
- 86 Blaue Zipfel
- 87 Kartoffelpüree mit Oliven
- 88 Flammekuchen
- 90 Farfalle mit Bratwurstsauce
- 92 Cordon bleu
- 93 Bobotie

Winter

- 96 Rote Bete
- 97 Die WDR-2-Grünkohlsuppe
- 100 Muscheln mit Currygemüse
- 102 Gulaschsuppe
- 103 Rosenkohl
- 104 Schwarzwurzeln
- 105 Spinakopita
- 106 Linsenbolognese (vegetarisch)
- 108 Käsefondue
- 109 Gebratener Curryreis mit Schweinefleisch
- 110 Rollbraten
- 111 Sauerkraut mit Kasslerwürfeln
- 112 Himmel un Äd
- 114 Stifado vom Lamm
- 115 Lammhaxen
- 116 Zürcher Geschnetzeltes
- 118 Syllabub
- 119 Ananas mit Nougat und Basilikum



Kuchen und Süßes

- 122 Aprikosenkuchen
- 123 Florentiner
- 126 Bergische Waffeln
- 127 Amerikanische Pancakes mit Ahornsirup
- 130 Apfelfannkuchen
- 132 Preiselbeercreme mit dunkler Schokolade
- 133 Gleichschwerkuchen
- 134 Nussecken
- 136 Ministollen
- 137 Orangentarte
- 140 Rumkugeln ohne Rum
- 141 Bratäpfel mit Dominostein-Füllung
- 142 Spekulatiuskuchen

Snacks, Party und Co.

- 146 Eiersalat
- 147 Obatzda
- 148 Rote-Zwiebel-Tarte
- 149 Handkäs mit Musik
- 150 Croque Monsieur
- 151 Auberginenmus
- 153 Gewürzbutter
- 154 Türkische Frikadellen
- 155 Soleier
- 157 Bottroper Mettbrötchen
- 158 Herrentoast
- 159 Waldorfsalat
- 160 Gorgonzola-Quiche mit Salbei
- 161 Pfälzer Käsebrötchen nach Schweizer Art

- 162 Biografie
- 166 Register





Vorwort

Zu den vielen positiven Reaktionen auf meine Einfach-Gote-Rezepte in der Sendung ›WDR 2 Westzeit‹ gehört auch immer wieder die Frage, ob es eigentlich ein Kochbuch von mir gebe. Hier ist es nun: 100 appetitanregende Rezepte für die verschiedenen Jahreszeiten, für Partys, Buffets und Kaffeeklatsch.

Wie in der ›WDR 2 Westzeit‹ sind alle diese Rezepte sehr alltagstauglich und mit etwas Übung einfach nachzukochen – das gilt für die Klassiker wie feine Apfelpfannkuchen und falscher Hase, aber auch für etwas ungewöhnliche Zubereitungen wie Curry-Muscheln und Bottroper Mettbrötchen. Die Lust aufs Essen kommt dabei von allein. Schließlich ist nicht nur schon das Kochen selbst ein sinnliches Vergnügen, sondern es kommt eben auch immer etwas Leckeres dabei heraus.

Natürlich habe ich die Rezepte selbst mehrfach ausprobiert und so genau wie möglich aufgeschrieben. Deswegen denke ich, dass sie auch Ihnen problemlos gelingen werden, vor allem, wenn Sie dort, wo es darauf ankommt, niemals an der guten Butter sparen. Denn eigentlich ist Kochen ja wirklich ganz einfach – wenn es Ihnen gut schmeckt, haben Sie alles richtig gemacht.

In diesem Sinne: Ran an den Herd oder »schwupps, ab in die Sauce«, viel Spaß beim Ausprobieren und immer guten Appetit.

Ihr Helmut Gote



Frühling



Ungewöhnlich, aber lecker

Spargelsalat

ZUTATEN

für 4 Personen

1 kg weißer Spargel
10 halbe Walnusskerne
10 Blätter Rucola
Butter, Walnussöl, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer

Gut, es fällt mir auch nicht ganz leicht, die prächtigen weißen Stangen sozusagen zu »zerschälen«, aber für diesen Salat lohnt es sich wirklich.

ZUBEREITUNG Schälen Sie zunächst den Spargel wie immer sehr sorgfältig, und schneiden Sie die unteren Enden von den Stangen ab. Wenn Sie einen Gemüsehobel haben, hobeln Sie nun die Stangen der Länge nach in etwa 2 Millimeter dicke Streifen. Oder Sie schälen ihn einfach mit dem Sparschäler so dick wie möglich weiter, bis die Stange komplett zu bandnudelartigen Streifen geschält ist. Diese Streifen dünsten Sie in einem Topf mit etwas Butter und bei gelegentlichem Rühren so lange offen bei mittlerer Hitze, bis sie ihre Spannung verlieren und trotzdem noch ordentlich Biss haben – das dauert ungefähr 5 Minuten, dabei schon salzen und pfeffern.

Hacken Sie die Walnusskerne relativ körnig, zupfen Sie vom Rucola die Stängel ab, und schneiden Sie die Blätter dann quer in sehr feine Streifen. Mischen Sie alle Zutaten miteinander, und schmecken Sie den Salat mit sehr wenig Walnussöl und wirklich nur tropfenweise mit Weißweinessig und einer Prise Zucker ab. Alle diese Aromen sollen nicht vorschmecken, sondern nur den Spargel im Hintergrund begleiten.

Servieren Sie diesen etwas ungewöhnlichen, aber sehr leckeren Salat lauwarm, zum Beispiel als Vorspeise nur mit Toastbrot und Butter oder als Beilage zu Schnitzel und Hühnchenbrust.

Bärlauch-Quiche

Auch wenn der Bärlauch nun schon seit einigen Jahren schwer in Mode gekommen ist, bleibt er beim Kochen ein relativ problematisches Kraut. Die grünen Blätter schmecken ziemlich penetrant nach Knoblauch und manchmal sogar bitter. Deswegen verwende ich Bärlauch generell eher zurückhaltend und lieber in warmen Gerichten, weil er durch das Erhitzen etwas von seiner vordergründigen Aromatik verliert und sich geschmacklich besser anpasst, so etwa beim Zusammenspiel mit Speck und Käse.

Aber bevor es an die Füllung geht, fangen Sie mit dem Mürbeteig an, weil der vor dem Ausrollen eine Zeit lang ruhen muss.

ZUBEREITUNG Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen, die Butter in Würfel schneiden. Beides mit den Knethaken des Rührgeräts bearbeiten, bis streuselähnliche Knubbel entstehen. Dann das Ei und das Wasser einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, den Sie in Klarsichtfolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In dieser Zeit die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, auch das Grün in schmale Röllchen schneiden. Den Speck ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Speck und Frühlingszwiebeln in etwas Butter knapp 5 Minuten dünsten, abkühlen lassen. Den Käse raspeln. Von den Bärlauchblättern die Stängel abzupfen, weil darin die meisten Bitterstoffe stecken, dann die Blätter längs halbieren und quer in schmale Streifen schneiden. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, salzen und ordentlich mit Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zur Fertigstellung der Quiche den Mürbeteig so passend rund für eine große Tarteform oder eine Springform ausrollen, dass noch genug für den etwa 2 Zentimeter hohen Rand übrig bleibt. Teig einlegen, andrücken und gleichmäßig mit den Bärlauchstreifen bestreuen, darüber die abgekühlte Zwiebel-Speckmischung und schließlich den Käse. Zum Schluss die Eiersahne darübergießen und im Backofen 45 Minuten backen.

Form herausnehmen, die Quiche 10 Minuten abkühlen lassen, in gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.

ZUTATEN

für 4 Personen

FÜR DEN TEIG

350 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
150 g Butter
1 Ei
2 EL kaltes Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g durchwachsener Speck in Scheiben
150 g Emmentaler Käse
2 Becher saure Sahne (300 g, 10 % Fett)
4 Eier
30 Blätter Bärlauch
Butter, Pfeffer, Salz, Muskat

Eine moderne Version des 70er-Jahre-Klassikers

Spargelröllchen

ZUTATEN

für 6 Röllchen

FÜR DIE REMOULADENSAUCE

3 EL Mayonnaise aus dem Glas (etwa 100 g)
½ Becher Schmand (ebenfalls 100 g, 10 % Fett)
1 Sardelle (in Salz, aus dem Glas)
2 kl. Gewürzgurken
10 Blätter frischer Estragon
Zitronensaft
scharfer Senf, Zucker, Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

6 gr. Scheiben gekochter Schinken
18 mitteldicke Stangen gekochter Spargel (kalt)

Wenn Sie dieses Kochbuch durchblättern, wird Ihnen aufgefallen sein, dass ich ein Faible für klassische Rezepte der deutschen 70er-Jahre-Küche des vergangenen Jahrhunderts habe. Das ist so ähnlich wie bei großen alten Kinofilmen – wenn sie gut gemacht sind, behalten sie ihren Reiz für immer. Dass ich die Remouladensauce etwas neumodisch dem Beginn des 21. Jahrhunderts angepasst habe, widerspricht dem übrigens nicht, zumindest nicht grundsätzlich.

ZUBEREITUNG Die Gewürzgurken in sehr, sehr kleine Würfelchen schneiden, die Estragonblätter von den Stängeln zupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Sardelle mit Wasser abspülen und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Das alles zusammen mit dem Schmand, der

Mayonnaise, etwas Senf und ein paar Tropfen Zitronensaft verrühren, anschließend mit ein paar Zuckerkörnern, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Anrichten die Schinkenscheiben gleichmäßig mit der Remouladensauce bestreichen. Dann jeweils erst eine Stange Spargel auflegen, mit einer Drehung einrollen, die nächste wieder so und dann die dritte, dann weiterrollen, bis die Rolle komplett aufgerollt ist.

Wenn Ihnen das insgesamt etwas zu blass aussieht, dann streuen Sie ordentlich fein gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen darüber. Und dazu gibt's Toast mit Butter.



Spanien

H.K. 1

Gemüsezwiebel

Stück - 40 Euro



Eines meiner Lieblingsrezepte stammt von meiner Frau

Fischfilets, orientalisches

Ob meine Frau auch gut kochen kann, gehört in der Rangfolge der mir am meisten gestellten Fragen mindestens auf Rang drei. Die Antwort ist: Ja, mindestens fast so gut wie ich, und am liebsten kocht sie asiatisch oder mit orientalischen Gewürzen. Dieses Rezept, das von ihr stammt, gehört inzwischen zu meinen Lieblingsrezepten mit Fisch, und ich habe es unverändert übernommen – besser geht's nicht.

ZUBEREITUNG Für die Sauce die Sesampaste mit dem Zitronensaft und dem Wasser verrühren, aber nur nach und nach die Flüssigkeit beim Rühren zugießen – das ist am Anfang etwas zäh, aber bald wird sie flüssiger. Mit dem durchgepressten Knoblauch und etwas Salz würzen; es sollte nun eine dünnflüssige, aber leicht cremige Sauce sein, sonst noch etwas Wasser einrühren, dann final mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden, in einem Topf bei niedriger Hitze 5 Minuten offen dünsten. Die Sesamsauce dazugießen, mit dem Kreuzkümmel und etwas Pfeffer würzen, alles noch einmal 5 Minuten leicht köcheln, dabei immer wieder rühren. Zum Schluss die Petersilie einstreuen, dann warm halten.

Die Fischfilets mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen, leicht salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne die Filets nun von beiden Seiten jeweils 3 Minuten bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl braten.

Zum Servieren die Filets auf die Teller legen, mit der Sauce überziehen und mit den Pinienkernen bestreuen. Reis passt als Beilage am besten, meine Frau schwört übrigens auf Basmati.

ZUTATEN

für 4 Personen

800 g Fischfilet, zum Beispiel Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau

FÜR DIE SAUCE

125 g Tahin (Sesampaste aus dem Bio- oder Asialaden)

2 Knoblauchzehen

Saft von einer halben Zitrone
etwa 0,2 l Wasser

3 Zwiebeln

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 EL fein gehackte Petersilie

2 EL Pinienkerne

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Eines der beliebtesten WDR 2-Rezepte

Spargel in Alufolie

ZUTATEN

für 2 Personen

1 kg weißer Spargel
150 g Butter
1 TL Zucker
Salz
1 Bund Schnittlauch oder
1 EL fein gehackte Petersilie

Dieses Rezept gehört zu den beliebtesten, die ich jemals beim WDR 2 vorgestellt habe, weil das Edelmetz durch das Garen in der Alufolie nichts von seinem Geschmack ans Kochwasser verliert. Außerdem lässt sich dieses Gericht sehr gut vorbereiten. Dass es auch eines der bei den Hörern meistdiskutierten Rezepte war, hat zwei Gründe: Viele mögen den Spargel immer noch am liebsten, wenn er sehr weich gekocht ist. Mir schmecken die weißen Stangen aber am besten, wenn sie zwar gar sind, aber noch etwas Biss haben, und so sind hier die Garzeiten angesetzt. Ganz wichtig ist dabei, dass der Backofen wirklich gut auf 160 Grad vorgeheizt ist.

ZUBEREITUNG Den Spargel sorgfältig schälen und an den Enden kurz abschneiden. Die Butter lauwarm zerschmelzen, den Zucker und etwas Salz darin auflösen. Zweimal zwei Bögen Alufolie, die etwa 10 Zentimeter länger als der Spargel sind, aufeinanderlegen. Dann legen Sie jeweils die Hälfte der Stangen wie ein

Holz Bündel auf die Folien und biegen die Folie an den Seiten hoch. Jeweils die Hälfte der Butter über die Spargelbündel gießen und die Alufolie nun so über dem Spargel zusammenfalten, dass die Butter nicht herausfließen kann. Die geschlossenen Päckchen in den heißen Backofen legen und 40 Minuten garen.

Zum Servieren den Spargel aus den Alupäckchen mitsamt der Butter und dem Saft auf flache Teller gleiten lassen, mit Schnittlauchröllchen oder Petersilie bestreuen und mit neuen Kartoffeln servieren.

Sie können den Spargel in Alufolie übrigens auch auf den Grill legen, dann müssen Sie die Päckchen aber nach 20 Minuten wenden, damit auch die oberen Stangen genug Hitze abbekommen.

Etwas kräftiger als weißer Spargel

Grüner Spargel mit Vinaigrette

Grüner Spargel schmeckt etwas kräftiger als der weiße und eignet sich deswegen besser für die Kombination mit dieser frühlingshaften Kräutervinaigrette. Sie brauchen ihn nicht zu schälen, aber kochen Sie die Endstücke unbedingt im Kochwasser mit, weil dadurch das Spargelaroma über die Vinaigrette zusätzlich verstärkt wird.

ZUBEREITUNG Für die Vinaigrette die Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen und nicht zu fein hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beide Kräuter zusammen mit der Petersilie und den anderen Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren, dann salzen und pfeffern.

Den grünen Spargel am unteren Ende etwa 2 Zentimeter lang abschneiden. Diese Endstücke mit einem Teelöffel Butter, einem halben Teelöffel Zucker und einem halben Liter Wasser 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Spargelstangen einlegen (das Wasser sollte die Stangen nur knapp bedecken), kurz aufkochen und die Stangen 10 Minuten nur sieden lassen, damit sie noch etwas bissfest bleiben.

Spargel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf eine flache Schale legen. Die Vinaigrette noch einmal mit zwei Esslöffeln Spargelsud verquirlen und über den Spargel gießen. Das Ganze schmeckt am besten lauwarm als Vorspeise und einfach nur mit knusprigem Baguette.

ZUTATEN

für 4 Personen

1 kg grüner Spargel

FÜR DIE VINAIGRETTE

½ Bund frischer Kerbel

1 EL fein gehackte

Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 EL Weißweinessig

1 Messerspitze scharfer

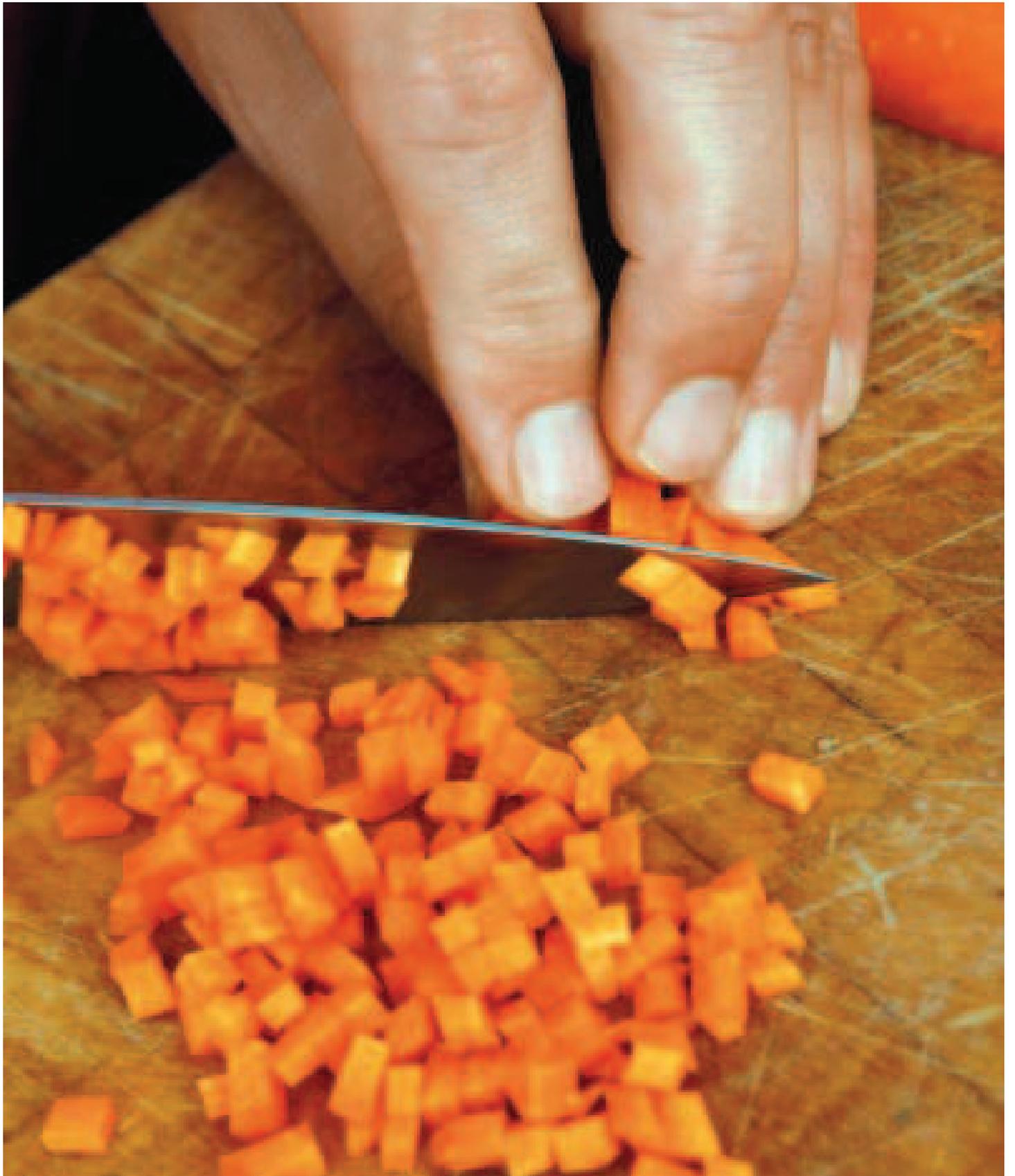
Senf

6 EL Olivenöl

AUSSERDEM

Butter, Zucker, Salz, Pfeffer





Eine leichte Spargelvariante

Spargel mit Tomaten und Estragon

ZUTATEN

für 2 Personen

FÜR DEN SPARGEL

1 kg weißer Spargel
1 EL Butter
½ TL Zucker
1 TL Salz

FÜR DIE SAUCE

5 Tomaten
5 Blättchen frischer Estragon
Olivenöl extra vergine,
Zucker, Salz, Pfeffer

Das ist eine sehr leichte Spargelvariante, die sich besonders gut als Vorspeise oder frühlommerliches Hauptgericht eignet. Der an sich schon kräftige Estragon sollte unbedingt nicht getrocknet, sondern frisch sein, weil er sich dann viel besser und feiner den anderen Aromen anpasst. Sie können auch grünen Spargel verwenden oder beide Sorten mischen, dann wird es auf dem Teller richtig schön bunt.

ZUBEREITUNG Den Spargel schälen Sie sehr sorgfältig und immer von der Spitze zum unteren Ende hin, denn nichts ist schlimmer als Spargelschale zwischen den Zähnen. Dann schneiden Sie etwas vom unteren Ende ab, und damit ist die meiste Arbeit schon getan. Nehmen Sie einen Topf mit möglichst großem Durchmesser, damit die Spargelstangen ganz hineinpassen; wenn er nicht breit genug ist, schneiden Sie einfach so viel vom unteren Ende ab, bis er passt. Diese Stücke werden ebenfalls mitgekocht. Große Mengen Spargel sollten Sie allerdings lieber in zwei Gängen kochen, damit er im Topf noch etwas schwimmen kann.

Lassen Sie etwa einen Liter Wasser (je nach Höhe des Topfes) mit einem Teelöffel Salz, einem halben Teelöffel Zucker und

einem Esslöffel Butter aufkochen, dann legen Sie die Spargelstangen hinein und lassen alles wieder aufkochen. Nun sollte der Spargel aber nicht richtig kochen, sondern offen simmern, also nur ganz leicht köcheln. Dadurch werden die Stangen gar, aber die Spitzen eben nicht zu weich. Das dauert bei normaler Spargeldicke etwa 15 Minuten, ich finde ihn am besten, wenn er noch etwas Biss hat.

Für die Sauce die Tomaten waschen, halbieren, Kerne und Glibber herausnehmen und durch ein Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Tomatenhälften in kleine Würfel schneiden. Die Estragonblättchen fein hacken. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Tomatenwürfel und Estragon einrühren und alles nur ein oder zwei Minuten leicht köcheln

lassen, dann den aufgefangenen Saft einrühren und noch etwas frisches Olivenöl dazugießen. Alles noch einmal erhitzen, ohne es kochen zu lassen, dabei mit Salz, Pfeffer und eventuell einer Prise Zucker abschmecken.

Den fertigen Spargel aus dem Kochwasser herausheben, auf flache Teller legen und immer gut »ausdampfen« lassen, sonst verwässert die Sauce zu sehr – heiß bleibt er sowieso. Zum Schluss die Tomatensauce über den Spargel gießen.



Minestrone

ZUTATEN

für 4–6 Personen

100 g Schinkenspeck in etwa
5 mm dicken Scheiben
100 g Knollensellerie
1 Möhre
1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
2 Zweige frischer Thymian
1 Zweig frischer Rosmarin
Salz, Pfeffer, Olivenöl

DAS GEMÜSE

(Gewicht nach Putzen und
Waschen)

je 250 g Blumenkohl
und Brokkoli
3 Möhren
300 g Weißkohl
150 g Erbsen (gefroren)

UND SONST NOCH

1 EL Tomatenmark
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Bei uns in Bottrop nannte man so eine Gemüsesuppe früher »quer durch den Garten«, aber die italienische Bezeichnung klingt natürlich viel schöner.

Die Minestrone schmeckt im Frühling besonders gut, wenn nach dem Winter endlich wieder all das frische Gemüse auf den Markt kommt. Die Gemüsebrühe für diese Frühlingssuppe kochen Sie allerdings bitte unbedingt selbst, mit Brühwürfeln schmeckt die Minestrone nicht halb so gut.

ZUBEREITUNG Zuerst die Brühe ansetzen: den Lauch waschen, putzen und in Stücke schneiden, Knollensellerie schälen, Möhren und Knoblauch auch, dann das ganze Gemüse in einem Mixer nicht zu fein hacken und zusammen mit den Schinkenspeckscheiben in etwas Olivenöl andünsten, Rosmarin und Thymian dazu, salzen, pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen und mit einem Liter Wasser aufgießen. Das lassen Sie nun 30 Minuten lang köcheln, und in der Zeit können Sie das restliche Gemüse vorbe-

reiten. Blumenkohl und Brokkoli waschen, die Röschen relativ klein mit der Hand vom Stängel wegbrechen. Die Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden, den Weißkohl in schmale Streifen von etwa 5 Zentimeter Länge.

Bevor Sie das alles in die Brühe geben, fischen Sie die Kräuterzweige und die Speckscheiben heraus. Jetzt gießen Sie noch etwa 0,3 Liter Wasser dazu, sonst wird die Suppe vermutlich zu dick. Das Gemüse braucht nun etwa 15 Minuten, bis es gar, aber eben noch bissfest ist. Fünf Minuten vor Schluss rühren Sie noch die Erbsen und das Tomatenmark in die Suppe, ganz zum Schluss die relativ grob zerschnittenen Petersilienblätter, und natürlich alles noch einmal abschmecken.

Ob Sie nun noch nicht zu fein geraspelteten Parmesan über die gefüllten Teller streuen, kommt auf Sie selbst an – ich finde es gut, aber die Minestrone schmeckt auch ohne.

