

## Gemüsesuppe „Cucchiaio in Piedi“ und Mandorla



Zutaten für 5 Personen

Für die Suppe:

100 g fein gehackte Zwiebel

100 g Möhren in Würfel schneiden

100 g gewürfelte Sellerie

100 g gewürfelte Kartoffeln

100 g Kohl von den Blättern säubern und in Stücke schneiden

100 g weiße Bohnen

50 g Spinat

150 ml trockener Weißwein

240 g Carnaroli -Reis (früher hat man die Marke " Maratelli " verwendet )

40 g Sonnenblumenöl

2 Liter kochendes Salzwasser

50 g Tomatenmark

Zum Schluß :

50 g Butter

100 g geriebener Grana Padano

3 g Salz

50 g Mandola " Peveri " in kleine Stücke (1/2 cm)

40 g Öl e.v. Olivenöl

Vorbereitung :

Für die Suppe:

Dünsten Sie die Zwiebel im Pflanzenöl , dann fügen Sie den Weißwein dazu .

Dann fügen Sie die Karotten, Sellerie und Bohnen dazu und decken Sie alles mit einem Deckel ab.

Gelegentlich kochendes Salzwasser dazufügen.

Nach 10 Minuten werden die Kartoffeln , Tomatenmark und Reis dazugegeben und dann weitere 10 Minuten kochen.

Schließlich fügen Sie den Kohl und den Spinat für 5 Minuten dazu und kochen bis es trocken wird ; danach vom Herd entfernen.

Zum Schluss :

Mit dem Schneebesen die Butter, die Hälfte des Parmesan, und Stücke von Mandola darunterziehen. Mit Salz abschmecken kein Wasser dazu geben.

Geben Sie den restlichen Grana Padana und Olivenöl dazu .

Schließlich den Löffel hineinstecken ,so das er steht, es soll ein Zeichen der Geselligkeit sein.