Italienische Gemüsesuppe

Die italienische Gemüsesuppe auch Minestrone genannt ist eine köstliche Vorspeise. Das gesunde Rezept schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Stk.	Möhren
1 Stk.	Stangensellerie
1 Dose	weiße Bohnen (425 ml)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
400 g	Tomaten
2 EL	Tomatenmark
800 ml	Gemüsebrühe
1 Handvoll	Petersilie
4 Stiele	Thymian
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **italienische Gemüsesuppe** die Möhren schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Stangensellerie putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Knoblauch und Zwiebeln schälen und zerhacken. Die Bohnen über ein Sieb abtropfen lassen und die Tomaten in Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie kurz anrösten. Das Tomatenmark zugeben, anschwitzen, Tomaten zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Möhren zugeben, aufkochen lassen und zirka 10 Minuten garen.

3. Die gehackten und getrockneten Kräuter zugeben mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 4-5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. In Teller anrichten und je nach Belieben noch mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Wer möchte kann zur italienische Gemüsesuppe noch gekochte Nudeln geben. Mit gehobelten Parmesan bestreuen.