

Bunte Gemüsesuppe

428

Typ: Suppe

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Bis aufs Gemüseputzen ein schnelles Gericht. Gut abgeschmeckt: hervorragend. Verträgt alle möglichen Gemüsesorten.

Zutaten: 1 kg gemischtes Gemüse (z. B. 2-3 Möhren, 2 mittelgroße Kohlrabi und 2 Stangen Staudensellerie)
2-3 EL. Olivenöl
1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Brühe),
etwa 1 1/2 l Gemüsebrühe
einige Thymianstiele
150 g Nudeln (z. B. kurze Makkaroni)
Salz
1 kleine Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
150 g TK-Erbesen
frisch gemahlener Pfeffer
einige Kerbelblättchen

Rezept: Das Gemüse putzen, Möhren und Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, das Gemüse dazugeben und kurz andünsten. Weißwein, Brühe und Thymianstiele zugeben und aufkochen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa zehn Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser knapp bissfest garen, abspülen und abtropfen lassen. Bohnen auf einem Sieb abgießen und abspülen. Bohnen und Erbsen in die Suppe geben und fünf Minuten erhitzen. Thymianstiele entfernen und Nudeln in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbelblättchen darüberstreuen.

Tipp
Dazu passt italienisches Brot