

Sommer- Minestrone



ZUTATEN für 4 Personen:

½ Zucchini
 4 Strauchtomaten
 1 rote Zwiebel
 2 EL Olivenöl
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Oregano gerebelt
 1 ½ Liter Gemüsebrühe
 200 g Suppennudeln
 100 g tiefgefrorene Erbsen
 1 Prise Zucker
 Salz
 frisch gemahlener Pfeffer
 ½ Bund frisches Basilikum
 1 Handvoll geriebener Parmesan
 (nach Belieben)

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in einzelnen Schüsseln beiseite stellen.
2. Einen Suppentopf mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Tomatenmark und Oregano dazugeben und kurz anrösten, um anschließend mit Gemüsebrühe abzulöschen.
3. Nudeln und Zucchini dazugeben. Alles für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Erst danach gewürfelte Tomaten und Erbsen zufügen und alles mit Salz,

TIPP

Wer die Suppe etwas sämiger haben möchte, kann am Schluss frisch geriebenen Parmesan zur Bindung unterrühren.

Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

5. Mit frischen Basilikumblättern verfeinern.