

Rezept

Bunte Gemüsesuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Bunte Gemüsesuppe mit Nudeln, am 28.06.2026

Zutaten

1 weiße Zwiebel	2 Salbeiblätter
100 g junge grüne Bohnen	400 g Dicke Bohnenschoten (gepalt ca. 200 g)
Salz	4 Möhren (ca. 00 g)
3 festkochende Kartoffeln	3 Stangen Staudensellerie
2 kleine Zucchini	2 Knollen Fenchel
4 EL Olivenöl	1 1/2 l Gemüsebrühe
3 Tomaten	150 g kleine Nudeln (z. B. Röhrchennudeln)
1 Bund Petersilie	2 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Grüne Bohnen waschen und die Enden abknipsen, nach Belieben halbieren. Dicke Bohnenschoten aufbrechen und die Bohnen aus den Hülsen streifen (palen). Bohnenkerne und Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Möhren und Kartoffeln schälen, die Möhren in 3-4 cm lange Stifte, die Kartoffeln in Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen und waschen, zuerst längs vierteln, dann die Viertel nach Belieben in Würfel schneiden. Den Fenchel putzen, waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Fenchelviertel in feine Streifen schneiden.
3. Das Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen, Zwiebel und Salbei darin andünsten. Das vorbereitete Gemüse hinzufügen und kurz mit andünsten. Die Brühe dazugießen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.
4. Inzwischen die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten nach 20 Min. zur Suppe geben und die Suppe weitere 5-10 Min. köcheln lassen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Nudeln in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsesuppe vor dem Servieren mit Petersilie und Parmesan bestreuen.