

Rezept

Gemüsetopf mit Liebstöckel

Ein Rezept von Gemüsetopf mit Liebstöckel, am 09.06.2026

Zutaten

1 1/4 l Gemüsebrühe	1 Zweig Liebstöckel
600 g TK-Suppengemüse	2 Tomaten
120 g Fadennudeln	3 TL Pesto (Glas)
Salz	Pfeffer
2 EL geriebener Gruyère-Käse	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Brühe aufkochen lassen. Liebstöckel waschen, abtrocknen, 4 Blätter zerpfeifen. Mit dem gefrorenen Gemüse in die Brühe geben. Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.
2. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Mit den Nudeln in die Suppe geben, 5 Min. kochen lassen. Mit Pesto, Salz und Pfeffer würzen. Käse aufstreuen. Mit Liebstöckel garnieren.