Rezept

Gemüsetopf mit Liebstöckel

Ein Rezept von Gemüsetopf mit Liebstöckel, am 12.10.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Brühe aufkochen lassen. Liebstöckel waschen, abtrocknen, 4 Blätter zerzupfen. 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.