

Rezept

Gemüsetopf mit Liebstöckel

Ein Rezept von Gemüsetopf mit Liebstöckel, am 24.04.2024

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.