

Rezept

Italienische Gemüsesuppe

Ein Rezept von Italienische Gemüsesuppe, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 200 g kleine Nudeln (z. B. Ditali) | 1 Zwiebel |
| 4 Stangen Staudensellerie | 3 Möhren |
| 2 EL Olivenöl | 2 EL Tomatenmark |
| 1 l Fleischbrühe | 3 kleine Zucchini |
| 2 Knoblauchzehen | Salz |
| Pfeffer | 4 EL Parmesan, frisch gerieben |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser al dente kochen.

2. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Sellerie und Möhren waschen, putzen bzw. schälen und in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig werden lassen. Sellerie, Möhren und Tomatenmark dazugeben, 2 Min. schmoren lassen. Brühe angießen und 15 Min. köcheln lassen.

3. Zucchini waschen, längs halbieren, in Scheiben schneiden und zugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Suppe 10 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern.

4. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und auf 4 tiefe Teller verteilen. Die Suppe darauf schöpfen und mit Parmesan bestreut servieren.