

## Rezept

# Italienische Minestrone mit Nudeln

Ein Rezept von Italienische Minestrone mit Nudeln, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Möhren
<b>2</b> Kartoffeln	<b>1/4</b> kleiner Wirsing
<b>1 Dose</b> weiße Bohnen (800 g)	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1 1/2 l</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>2</b> Zucchini
<b>6 EL</b> Tomatenmark	<b>150 g</b> Hörnchennudeln
Pfeffer	<b>6 EL</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Möhren und die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Wirsing putzen, waschen, abtropfen lassen und streifig schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen.
2. In einem großen Topf (5 l Fassungsvermögen) das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Möhren, Kartoffeln und Wirsing dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 8 Min. dünsten.
3. Inzwischen die Brühe zum Kochen bringen. Die Zucchini putzen und waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Mit den abgetropften Bohnen in den Topf zum Gemüse geben, die Brühe dazugießen. Das Tomatenmark einrühren. Alles gut verrühren und zum Kochen bringen.
4. Die Hörnchennudeln in die Suppe geben und offen nach Packungsanweisung bissfest garen. Die Suppe mit Pfeffer abschmecken. Mit dem Parmesan servieren.