Rezept

# Minestrone mit Linsen

Ein Rezept von Minestrone mit Linsen, am 20.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Zwiebel |
| **50 g** | Petersilienwurzel |
| **2** | Zucchini |
| **200 g** | Wirsing |
| | Salz |
| **750 ml** | Wasser |
| **2-5 EL** | gehobelter Parmesan |
| **2** | Möhren |
| **1/2 Stange** | Lauch |
| **2** | mittelgroße festkochende Kartoffeln |
| **2 EL** | Olivenöl |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| **50 g** | Suppennudeln (z. B. Muschelnudeln) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Möhren, Petersilienwurzel und Lauch waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Den Wirsing putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in fingerdicke Streifen schneiden.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Möhren, Kartoffeln, Petersilienwurzel und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Unter Rühren bei starker Hitze 10 Min. garen, anschließend mit dem Wasser aufgießen.

3. Die Suppe zum Kochen bringen und den Lauch und die Zucchini hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10 Min. weiterkochen. Dann die Wirsingstreifen dazugeben, je nach Appetit noch die Suppennudeln und noch 10 Min. garen. Zum Schluss noch einmal aufkochen lassen und mit Parmesan, Salz und Pfeffer verfeinern. Vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen und servieren.