

## Rezept

# Minestrone mit Spargel

Ein Rezept von Minestrone mit Spargel, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Spargel (weiß oder weiß-violett)	<b>1</b> Kohlrabi
<b>200 g</b> Möhren	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>3 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1 l</b> Spargelbrühe
<b>5 Zweige</b> Basilikum	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
<b>2 EL</b> geriebener Parmesan	<b>1</b> Knoblauchzehe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in Stücke schneiden. Kohlrabi und Möhren waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zarte Kohlrabiblätter beiseite legen. Tomaten waschen und halbieren.
2. Kohlrabi und Möhren im heißen Öl 2 Min. andünsten. Salzen und pfeffern. Spargelbrühe angießen und aufkochen. Spargel zufügen, alles in 10-15 Min. bissfest garen.
3. Für eine sog. »Gremolata« das Basilikum waschen, die Blättchen fein schneiden. Mit Zitronenschale und Parmesan vermischen. Knoblauch schälen und dazupressen.
4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrabiblätter hacken und unterrühren. Die Minestrone bei Tisch mit der Gremolata bestreuen.