Rezept

Minestrone mit jungem Gemüse

Ein Rezept von Minestrone mit jungem Gemüse, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** frisches Frühlingsgemüse (z.B. Möhren, Lauch, Zucchini, grüner Spargel)
- **1** Knoblauchzehe
- **1 l** Gemüsebrühe
- **2** Tomaten
- Pfeffer
- **1 EL** Olivenöl
- **1** kleine Zwiebel
- **80 g** Speckwürfel
- **100 g** kurze Makkaroni oder Pennine
- Salz
- **4 EL** Bärlauch-Pesto

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen, ggf. schälen und in kleine Würfel oder mundgerechte Stückchen schneiden.

2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Speckwürfeln im Olivenöl 3-4 Min. glasig andünsten. Die Brühe angießen und aufkochen.

3. Die Nudeln in die kochende Brühe geben und 2 Min. kochen. Das Gemüse dazugeben und alles zugedeckt in 10-12 Min. bissfest kochen, dabei ab und zu umrühren.

4. Inzwischen die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen, ohne die Stielansätze würfeln und zur Suppe geben. Die Minestrone mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, auf vier Teller verteilen und sofort mit je 1 Klecks Pesto garniert servieren.