

Rezept

# Ravioli-Gemüse-Suppe

Ein Rezept von Ravioli-Gemüse-Suppe, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> kleine Fenchelknolle (ca. 200 g)
<b>250 g</b> Brokkoli	<b>150 g</b> Möhren
<b>150 g</b> Cocktailtomaten	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1,2 l</b> Gemüsefond oder -brühe	<b>400 g</b> frische Ravioli (mit Frischkäse- oder Ricottafüllung)
<b>1 EL</b> Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Für die Gremolata den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Schnittlauch, Knoblauch und Zitronenschale mischen und beiseitestellen.
2. Den Fenchel waschen, putzen, das Grün beiseitelegen und die Knolle in Streifen schneiden. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Möhren schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
3. Den Fond bzw. die Brühe erhitzen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze zunächst Fenchel und Möhren 1 Min. darin kochen, dann Brokkoli und Tomaten dazugeben und 2 Min. mitkochen. Ravioli und Frühlingszwiebeln hinzufügen und das Ganze in weiteren 3-4 Min. bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.
4. Die Hälfte der Gremolata und den Essig unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf tiefe Teller verteilen, mit der restlichen Gremolata bestreuen und sofort servieren.