

Rezept

Schnelle Minestrone mit Nudeln

Ein Rezept von Schnelle Minestrone mit Nudeln, am 23.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	50 g Räucherspeck
1 Knoblauchzehe	600 ml Gemüsebrühe
250 g gemischtes TK-Gemüse	80 g kleine Suppennudeln
1-2 EL Tomatenmark	Salz
Pfeffer	2 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, mit dem Speck klein würfeln. Beides in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Knoblauch schälen und dazupressen. Brühe angießen, das Gemüse und die Nudeln einrühren. Alles rasch aufkochen, dann halb zugedeckt bei mittlerer Hitze knapp 10 Min. leise kochen lassen.
2. Tomatenmark einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Teller füllen und mit Parmesan bestreut servieren.