

Rezept

Sommer-Minestrone mit Tortellini

Ein Rezept von Sommer-Minestrone mit Tortellini, am 13.10.2024

Zutaten

250 g grüne Bohnen	1 Stange Lauch
3 Stangen Staudensellerie	1 Zucchini
1 EL Olivenöl	1 Dose weiße Cannellini-Bohnen (Abtropfgewicht 265 g)
200 g Erbsen (frisch aus der Schote oder TK)	1 Bund Basilikum
40 g geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	400 g frische Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Den Lauch längs halbieren, gründlich zwischen den Blättern waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Staudensellerie waschen und in ½ cm breite Stücke schneiden. Den Zucchini waschen, putzen und klein würfeln.
2. Das Öl in einem größeren Topf erhitzen. Das Gemüse darin unter Wenden anbraten. 1 l Wasser angießen, aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Die Bohnen aus der Dose abgießen, mit den Erbsen zur Suppe geben und weitere 2-3 Min. weiterköcheln. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken.
3. 2-3 Schöpfkellen Suppe aus dem Topf nehmen und mit 1 gehäuften EL Parmesan und Basilikum pürieren. Püree in die Suppe rühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortellini in die Suppe geben und nach Packungsanweisung darin garen. Suppe mit dem restlichen Parmesan zum Bestreuen servieren.