

## Rezept

# Sommerliche Minestrone mit Tortelloni

Ein Rezept von Sommerliche Minestrone mit Tortelloni, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>150 g</b> italienisches TK-Pfannengemüse (z. B. Möhren, grüne Bohnen, Zucchini, Brokkoli, Paprika)	<b>1 TL</b> Tomatenmark
<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	<b>½ TL</b> getrockneter Oregano
<b>1 Stiel</b> Basilikum	<b>6</b> Kirschtomaten
<b>125 g</b> Spinat-Ricotta-Tortelloni (aus dem Kühlregal)	<b>20 g</b> italienischer Hartkäse (z. B. Grana padano)
Pfeffer	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 26 g F, 23 g EW, 56 g KH

## Zubereitung

1. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Das Tiefkühl-Gemüse in den Topf geben, Tomatenmark und Oregano unterrühren, kurz anbraten. Die Brühe dazugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 - 7 Min. garen.
2. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Käse raspeln.
3. Tortelloni und Tomaten in die heiße Suppe geben, leicht aufkochen und alles in 2 - 3 Min. bei mittlerer Hitze fertig garen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem tiefen Teller anrichten und mit Basilikum und Käse bestreut servieren. Dazu passt Weißbrot oder Roggenvollkornbrot.