Rezept

# Tomaten-Kürbis-Suppe

Ein Rezept von Tomaten-Kürbis-Suppe, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 l** | Gemüsebrühe |
| **1- 2 EL** | Honig |
| **200 g** | Petersilienwurzel |
| **150 g** | Lauch |
| **50 g** | Sahne |
| **4 TL** | Pesto (aus dem Glas) |
| **1 Packung** | stückige Tomaten (400 g Inhalt) |
| **300 g** | Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 400 g) oder Muskatkürbis |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **100 g** | Makkaroni |
| **2- 3 TL** | Tomatenmark |
| **40 g** | Parmesan |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe mit den Tomaten und 1 EL Honig aufkochen. Inzwischen den Kürbis gründlich waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden.

2. Das Gemüse in die Brühe geben und 2 Min. kochen. Die Makkaroni mehrmals durchbrechen und in die Suppe geben. Unter gelegentlichem Rühren 7-9 Min. bei kleiner Hitze kochen, bis die Nudeln gar sind. Sahne einrühren, mit Tomatenmark und Honig abschmecken. Die Suppe auf vier Teller verteilen, je 1 TL Pesto daraufgeben und den Parmesan frisch darüberreiben oder hobeln.