

Rezept

# Vegetarische Tomatensuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Vegetarische Tomatensuppe mit Nudeln, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Nudeln (z. B. Gabelspaghetti oder Hörnchen)	Salz
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>750 g</b> TK-Suppengemüse (z. B. Blumenkohl, grüne Bohnen, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie, Weißkohl)
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1,2 l</b> Gemüsebrühe
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 4 g F, 6 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das gefrorene Suppengemüse darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. unter Rühren andünsten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitdünsten. Die Brühe angießen, alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.

---

3. Die Nudeln in die Suppe geben und kurz mit erhitzen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern anrichten.