


# Minestrone, italienische Gemüsesuppe

| Menge, Zutaten  | Zubereitung   |
|---|---|
| 4 EL Olivenöl<br>4 Tomaten blanchiert, enthäutet<br>1 Zucchini in Würfel<br>½ Stange Lauch in Ringe geschnitten<br>¼ Sellerie in Würfel<br>1 Fenchel in feine Streifen<br>2 Knoblauchzehen, gehackt | 1. Olivenöl erhitzen, das geschnittene Gemüse darin andünsten<br> |
| 1 l Brühe   | 2. Brühe aufgießen und zum Kochen bringen   |
| 100 g Erbsen frisch oder gefroren   | 3. Erbsen zugeben   |
|   | Suppe auf kleiner Stufe garen, ca. 15 Minuten   |
| 50 g Makkaroni  | 4. Makkaroni zur Suppe geben, fertigkochen  |
| 4 EL Petersilie   | 5. kurz vor dem Servieren die Suppe mit frisch gehackter Petersilie verfeinern  |

