

Suppen Rezepte

Gemüsesuppe Mit Zucchini

Gattung: Gemüse, Suppe. Zucchini, Eintopf, Lecker

1	Bund	Suppengrün	1	Bund	Glatte Petersilie
2	kleine	Zucchini	250 g		Frische weiße Palbohnen
1	kleine	Spitzkohl	1,50 Liter		Gemüsebrühe (instant)
1		Staupe Mangold	2		Fleischtomaten
250 g		Flache Schneidebohnen	200 g		Kleine Nudeln
250 g		Kartoffeln			Salz
100 g		Magerer geräucherter Speck			Pfeffer
1		Zwiebel	100 g		Parmesankäse

Das Gemüse putzen und waschen. Möhren, Sellerie, Lauch und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Kohl und Mangold in feine Streifen, Schneidebohnen in kurze Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.

Den Speck und die Zwiebel fein würfeln, die Petersilie hacken. Zwiebel, Speck und Petersilie in einem grossen Topf (5 Liter) in Öl andünsten.

Alle Gemüse, auch die frischen weissen Bohnen, dazugeben und die Brühe angiesen, umrühren und zum Kochen bringen. Dann auf kleine Hitze schalten und zugedeckt 30 Minuten sanft köcheln. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abgiessen, die Haut abziehen und das Tomatenfleisch klein schneiden.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Tomaten nach 25 Minuten zur Suppe geben. Die fertige Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken und in eine Terrine füllen. Je nach Belieben Nudeln und Parmesan dazu geben.