

Herbst Minestrone

Vorbereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 1 Süßkartoffel: {entspricht 400 g}
- Cherrytomaten: 150 g
- Etwas Parmesan: für die Garnitur
- Gemüsesuppe: 750 ml
- Karotten: 3
- Kartoffeln: 400 g
- Knoblauchzehen: 1-2
- Nudelreis: 200 g
- Olivenöl: 2-3 EL
- Parmesan {gerieben}: 50 g
- Salz & Pfeffer:
- TK-Spinat: 200 g
- Zwiebeln: 2 rote
- kleiner Kürbis: {entspricht 400 g}



Vorbereitung

1. Den Nudelreis nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kartoffeln, die Süßkartoffel und die Karotten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Kürbis waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.
4. Das restliche Gemüse hinzugeben und alles kurz anrösten. Mit Gemüsesuppe sowie passierten Tomaten aufgießen und solange kochen, bis das Gemüse weich ist. Zehn Minuten vor Ende der Kochzeit den Tiefkühlspinat hinzugeben und mitkochen.
5. Den Nudelreis und geriebenen Parmesan in die fertige Minestrone einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Herbst Minestrone mit frischen Cherrytomaten, etwas Parmesan und Basilikum garniert servieren.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
500 ml

