

schnelle Gemüsesuppe

• Kein Hexenwerk •



Zutaten

2 Karotten
1-2 Stangen Staudensellerie
2 Frühlingszwiebeln
1 Schalotte
1 Kohlrabi
100g Prinzessbohnen
3 Stängel Petersilie
70g Gabelspaghetti
1 Liter heißes Wasser
4 TL Gemüsepaste
Salz, Pfeffer
etwa 30g Parmesan
etwas Öl

Zubereitung

Frühlingszwiebeln und Schalotte klein hacken.

In einem weiten Topf Öl erhitzen, Zwiebel darin andünsten.
Gemüse klein schneiden, würfeln oder hobeln. Zu den Zwiebeln geben
und kurz mit andünsten. Wasser und Gemüsepaste zugeben und
aufkochen lassen.

Nudeln unterrühren und alles etwa 7 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken.

Petersilie hacken. Parmesan hobeln.

Suppe damit garniert servieren.