

## **Minestrone** (italienische Gemüsesuppe)

### **Zutaten** für 4 Personen

2 Möhren  
1 Zucchini  
1 Dose Bohnen (425 ml)  
2 Zwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen  
400 g Tomaten  
1 l Gemüsebrühe  
150 g Nudeln (z. B. Penne rigate)  
Salz, Pfeffer, Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
6 Stiele Thymian  
1 EL getrocknete italienische Kräuter  
1 TL fein gerieben Zitronenschale  
30 g Parmesan

### **Zubereitung**

Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen und putzen, der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten waschen, putzen und grob würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Zucchini unter Wenden 2–3 Minuten braten. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und kurz andünsten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Tomaten zufügen, mit Brühe ablöschen. Möhren zur Brühe geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten garen.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken tupfen, und bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen abzupfen.

Nudeln abgießen. Bohnen, Thymian, Petersilie und italienische Kräuter in die Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Minestrone ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, 1 Minute vor Ende der Garzeit Nudeln und Zitronenabrieb zufügen.

Parmesan hobeln. Suppe in Schalen anrichten, mit Thymian garnieren. Gehobelten Parmesan darüberstreuen und servieren.