

Rezept für selbst gemachte Minestrone mit Gnocchi

Zutaten

für 4 Personen

- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g stückige Tomaten (1 kleine Dose)
- 250 g weiße Bohnen (1 kleine Dose)
- 2 EL Olivenöl
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 250 g Gnocchi oder andere Nudeln



Zubereitung

1. Die Möhren putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Möhren, die Zwiebel, den Knoblauch und den Sellerie darin zwei Minuten andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die gestückelten Tomaten und das Lorbeerblatt hinzufügen. Alles für fünf Minuten köcheln lassen.
3. Die Bohnen in einem Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln und die Bohnen zur Suppe geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf noch etwas Brühe dazugeben. Die Minestrone mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi hinzufügen und in der Flüssigkeit erwärmen.