



## Frühlingsminestrone

### Grüne Frühlingsminestrone

1 l BIO Klare Suppe

300 g Wirsing / Kohl

200 g Mini-Makkaroni {alternativ kurze Nudeln}

100 g Erbsen, TK

100 g Cherrytomaten

80 g Parmesan, frisch gerieben

50 g Spinat

2 Stück(e) Knoblauchzehen

1 Stück(e) Zwiebel, groß

1 Stück(e) Paprika, grün

1 Stück(e) Zucchini, mittelgroß

0.5 Stück(e) Stange Lauch

2 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Pesto, grün

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

---

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 4

## **Grüne Frühlingsminestrone**

1. Die Nudeln laut Packungsanleitung in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen und beiseitestellen.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Lauch, Zucchini und Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Scheiben bzw. Stücke schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Gemüse hinzugeben und kurz andünsten. Mit der Burgl's Bio Klaren Suppe ablöschen. Den Wirsing von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien, waschen und in feine Streifen schneiden. Wirsing mit Spinat und TK-Erbesen zur Suppe geben und alles für fünf bis acht Minuten weichkochen.
4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Cherrytomaten waschen, halbieren und zur Suppe geben. Die Minestrone in Schüsseln anrichten und den Nudeln sowie mit geriebenem Parmesan, grünem Pesto und frischen Kräutern garniert servieren.