



Wintersuppe mit Parmesan

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 kg gemischtes Wintergemüse (z. B. Weißkohl, Wirsing, Möhren, Knollensellerie, Lauch, Petersilienwurzeln, Pastinaken, festkochende Kartoffeln)
- » 2 Knoblauchzehen
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 TL getrockneter Thymian
- » 1 l Gemüsebrühe
- » 1 Stück Parmesanrinde
- » 2 Lorbeerblätter
- » 100 g kleine Nudeln oder weiße Bohnen aus der Dose
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 2 TL Tomatenmark
- » frisch geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Vorbereitung

1. Das Gemüse je nach Sorte schälen oder waschen, putzen und in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden.

2. Den Knoblauch schälen.

3. Für die Nudeln Wasser zum Kochen bringen.

Zubereitung

1. Erhitze das Öl im Suppentopf.

2. Dünste das Gemüse zusammen mit dem Knoblauch und dem zerbröselten Thymian unter Rühren für einige Minuten an.

3. Gieße die Brühe dazu und bringe sie zum Kochen.

4. Lege die Parmesanrinde und die Lorbeerblätter in die Suppe und gare alles bei leicht aufgelegtem Deckel etwa 15 Minuten, bis das Gemüse bissfest ist.

5. Koche die Nudeln nach Packungsangabe bissfest, schütte sie in ein Sieb, spüle sie kalt ab und lasse sie abtropfen. Alternativ kannst du die Bohnen gründlich abspülen.

6. Mische die Nudeln oder die Bohnen unter die Suppe und erhitze alles.

7. Würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark.

8. Entferne die Parmesanrinde und die Lorbeerblätter aus der Suppe.

9. Serviere die Suppe heiß und reiche frisch geriebenen Parmesan extra dazu.