

# MINISTRONE MIT VEGETARISCHEN GEMÜSEBÄLLCHEN

## ZUTATEN

🍴 4 PORTIONEN

🕒 25 MIN

👤 MITTEL

1 kg Garden Gourmet -  
Gemüsebällchen

1 Knoblauchzehe

1 große Zwiebel

150 Gramm Stangensellerie

1 große Karotte

1 große Kartoffel

75 g grüne Bohnen

75 g Zucchini

40 g Butter

25 ml Olivenöl

80 g Tomaten

15 Gramm Tomatenmark

20 g Rohrzucker

1/2 Bund Basilikum

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer aus der Mühle

85 g Reis

etwas Parmesan

750 ml Gemüsebrühe

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Den Reis in Salzwasser kochen.

Knoblauch, Zwiebel, Sellerie, Karotte, Kartoffel, Bohnen und Zucchini waschen, schälen und klein schneiden. Tomaten vom Strunk befreien, ebenfalls waschen und klein schneiden.

### 2. Zutaten im Topf erhitzen

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und für etwa 2 Minuten braten. Dann den Sellerie, die Karotte und Kartoffeln unterrühren und weitere 2 Minuten braten.

### 3. Zutaten braten

Die Bohnen in den Topf geben und 2 Minuten braten. Die Zucchini und Tomaten einrühren und weitere 2 Minuten braten.

Den Deckel auflegen und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren 8 Minuten garen.

### 4. Reis hinzugeben

Mit Tomatenmark abrösten, mit Zucker leicht karamellisieren und im Anschluss mit Brühe auffüllen. Den fein geschnittenen Basilikum dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gekochten Reis untermischen.

### 5. Gemüsebällchen hinzugeben

Die Gemüsebällchen in die Suppe geben und ca. 5 Minuten mit köcheln lassen.

### 6. Es kann angerichtet werden!

Servieren mit geriebenen Parmesan.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**