

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**