

MINISTRONE

Eine Suppenschüssel bei 50°C im Backofen warmstellen.

1 Bd. 1 große	Suppengemüse Kartoffel	waschen, putzen, in kleine Würfel und den Lauch in feine Ringe schneiden.
1 EL	Erbsen TK	herrichten.
¾ l	Gemüsebrühe	vorbereiten.
1 EL	Öl	in einem großen Topf erhitzen, Gemüse andünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen.
20 g	Suppennudeln	zugeben, 3 Minuten weich kochen.
3 EL 1 EL	Tomatenmark Oregano	zugeben.
etwas	Salz, Pfeffer	abschmecken.

Anrichten: Suppenschüssel

Garnieren: Gehackte Petersilie, 2 EL geriebener Käse