

# Zutatenliste

## Italienische Gemüsesuppe

Anzahl	Einheit	Zutat
3	Stück	Mini-Zwieback Klassik
1.00		Möhre
100.00	g	Bleichsellerie
100.00	g	Kohlrabi
100.00	g	Porree
1.00		Schalotte
1.00		Knoblauchzehe
1.00	TL	Olivenöl
250.00	ml	Gemüsebrühe (Instant)
0.50	TL	Tomatenmark
0.00		Pfeffer (Mühle)
1.00	EL	Pesto (aus dem Glas)
0.00		einige Blättchen Oregano
10.00	g	Parmesan
0.50	TL	Jodsalz

## Zubereitung

Gemüse waschen, putzen, schälen. In kleine Stücke bzw. Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Im heißen Öl glasig dünsten. Gemüse zugeben, unter Rühren kurz mitdünsten. Brühe angießen, Tomatenmark einrühren und kurz aufkochen lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Mini-Zwiebäcke mit Pesto bestreichen. Suppe in eine Schüssel geben, mit Oregano bestreuen, Pesto-Zwieback mit Parmesan bestreuen.