

## Herbst Minestrone



**Vorbereitungszeit:** 45 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- 1 Süßkartoffel: {entspricht 400 g}
- Cherrytomaten: 150 g
- Etwas Parmesan: für die Garnitur
- Gemüsesuppe: 750 ml
- Karotten: 3
- Kartoffeln: 400 g
- Knoblauchzehen: 1-2
- Nudelreis: 200 g
- Olivenöl: 2-3 EL
- Parmesan {gerieben}: 50 g
- Salz & Pfeffer: None
- TK-Spinat: 200 g
- Zwiebeln: 2 rote
- kleiner Kürbis: {entspricht 400 g}

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 ml



## Vorbereitung

1. Den Nudelreis nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kartoffeln, die Süßkartoffel und die Karotten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Kürbis waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.
4. Das restliche Gemüse hinzugeben und alles kurz anrösten. Mit Gemüsesuppe sowie passierten Tomaten aufgießen und solange kochen, bis das Gemüse weich ist. Zehn Minuten vor Ende der Kochzeit den Tiefkühlspinat hinzugeben und mitkochen.
5. Den Nudelreis und geriebenen Parmesan in die fertige Minestrone einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Herbst Minestrone mit frischen Cherrytomaten, etwas Parmesan und Basilikum garniert servieren.