

# Rote Minestrone

## Zutaten

- 500 g Tomaten
- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Karotte
- 200 g Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 4 EL Olivenöl
- 1 Maiskolben oder 100-150g Mais
- 400–600 ml Gemüsebrühe
- 150 g kurze Suppennudeln, z.B. kleine Hörnchen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Handvoll Basilikumblättchen

## Zubereitung

1. Tomaten einritzen, in sprudelnd kochendem Wasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten in Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Karotte, Kartoffeln und Paprika mit einem Sparschäler schälen und alles in ca. 1,5 cm breite Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen, das Gemüse zufügen und ca. 2 Minuten mit anschwitzen.
4. Maiskörner mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. Körnchen, Tomaten und Gemüsebrühe zur Zwiebel-Knoblauchmischung zufügen und alles leise kochen lassen, bis das Gemüse bissfest ist (ca. 20 Minuten).
5. Währenddessen Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen.
6. Kurz vor dem Servieren die Nudeln in die Suppe geben. Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf noch etwas Wasser oder Brühe angießen.
7. Minestrone mit in Streifen geschnittenem Basilikum servieren.

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

[https://lecker.notraces.net/rote\\_minestrone](https://lecker.notraces.net/rote_minestrone)

Last update: **2020/06/23 00:20**

