



Gemüsesuppe mit Mettenden

PORTIONEN: 4

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Möhren

1 Stück Knollensellerie

1 Stange Lauch

1 rote Paprika

4 Tomaten

150 g Prinzessbohnen

3 mittelgroße Kartoffeln,
festkochend (z.B. Belana)

2 EL Olivenöl

80 g Speck, gewürfelt

4 frische Mettenden

3 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein

1 Liter Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

3 EL glatte Petersilie

Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Knollensellerie schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Paprika, Prinzessbohnen und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. In einem großen Topf Speck, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Möhren und Sellerie in Olivenöl scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben, kurz andünsten und mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Brühe angießen und 15-20 Minuten kochen, bis das Gemüse gar ist. Mettenden dazugeben und ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Gemüsesuppe mit Petersilie und Parmesan betreuen und servieren.

Lindchen
schmeckt