

## **Italienische Gemüsesuppe „ Minestrone „ (V)**

1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 kleine Stange Lauch, 1 Stück Sellerie, 3 Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1,5 Liter Fleischbrühe, Spaghetti

Zwiebel und Gemüse putzen, waschen und in Streifen schneiden, Tomate schälen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden,

die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, das Gemüse hinzugeben, Knoblauch, Basilikum und Pfeffer hinein geben und mit Fleischbrühe auffüllen, die Spaghetti in 3 bis 4 cm lange Stücke brechen und in die Suppe geben und 15 Min köcheln lassen.

Die Suppe noch mit Salz abschmecken und in Suppentellern servieren, jedoch wer es will kann noch italienischer Käse darüber streuen.