

# italienische Gemüsesuppe

## Zutaten

100g Möhren  
100g Sellerie  
100g Lauch  
100g Weißkohl  
1 Zwiebel  
1 Brühwürfel  
etwas Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Weißwein  
150 g Spaghetti  
Salz, Pfeffer  
Thymian  
Oregano

## Zubereitung

Gemüse putzen, schälen und dekorativ in Rauten schneiden.

Im Olivenöl das Gemüse in folgender Reihenfolge anschwitzen: Zwiebeln, Möhren und Sellerie, Weißkohl, Lauch. Zum Schluß alles mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Wasser und dem Brühwürfel auffüllen.

Spaghetti in kleine Stücke brechen und hinzugeben. Ca. 15 - 20 min. kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und servieren.

*Dazu Weißbrot reichen!*