

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!