

Bunte Minestrone mit Tortelloni

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 Dose Gehackte Tomaten

500 g Italienisches Pfannengemüse (TK) 500 ml Gemüsebrühefond

300 g Tortelloni (mit Käse oder Spinat-Ricotta)

50 g Italienischer Reibekäse (z. B. Parmigiano Reggiano)

Salz

Pfeffer

frische Kräuter, z.B. Basilikum

Anweisungen:

Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln, in eine Pfanne mit heißem Öl geben und glasig dünsten.

Die gehackten Tomaten zugeben und kurz mitdünsten.

Pfannengemüse und den Fond zugeben, alles aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen lassen.

Die Tortelloni dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Die bunte Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.

Nach Geschmack mit frischen Kräutern garnieren.