

Gemüsesuppe mit Rucola

Genau richtig für die kalten Tage in der Spargelzeit.

Eine gesunde und äußerst schmackhafte Suppe mit frischem Rucola. Pasta und Spargel machen diese Gemüsesuppe im italienischem Minestrone Style zu einem echten Highlight. Gerade in der kalten Jahreszeit.

Zutaten

- 1 l Gemüsebrühe
- 1/2 Bund Rucola
- 100 g Pasta
- 2 Tomaten
- 200 g Erbsen
- 200 g Spargel
- Balsamico

Zubereitung

- Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Nudeln zugeben und 6 Minuten kochen lassen.
- Die Tomaten waschen und klein schneiden. Den Rucola waschen trocken schütteln und grob hacken. Beides zur Suppe geben. Die Suppe mit Balsamico abschmecken und sofort servieren.
- In der Zwischenzeit den Spargel schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Erbsen zur Suppe geben und weitere 6 Minuten kochen lassen.

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gemuesesuppe-rucola/>