

Brenners
Bestes

Brenners
Bestes
Bio Dinkel
Suppennudeln

Bio
Dinkel
Suppennudeln



Minestrone mit Kürbis, Chinakohl u. Ingwer

*Brenners
Bestes*

Zutaten für 1 großen Topf

200g Brenners Bestes Dinkelnudeln Blümchen
1 Zwiebel
1 Stk. Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Goldrübe oder Karotte
1 kleiner Butternusskürbis
1 kleiner Chinakohl
1,20 L Gemüsesuppe
1 TL Paprikapulver
2 TL Tomatenmark
1 TL Honig
1 EL Apfelessig
ein paar Grünkohlblätter
2 EL Sonnenblumenkerne
2-3 EL Öl
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Rübe und Butternusskürbis schälen und klein würfeln. Den Chinakohl in Streifen schneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel-Knoblauch-Ingwer anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tomatenmark würzen. Kurz mitanschwitzen. Honig zugeben und leicht karamelisieren lassen.
3. Das Gemüse zugeben und ebenso kurz mitanschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
4. Die Nudeln kochen (3 Minuten). Zum Schluss ein paar Grünkohlblätter zur Suppe geben und nochmal mit Salz, Pfeffer und etwas Apfelessig abschmecken.
5. Die heiße Suppe mit ein paar Nudeln, Sonnenblumenkerne und frischen Petersilie on top servieren.