

# Gemüse Minestrone mit Backerbsen



## Rezept

4 Portionen

30 Minuten

### Zutaten:

- 750 g Gemüse {Radicchio, grüner Spargel, Lauch, Zucchini}
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 2 Ochsenerztomaten
- 125 g Fleckerl
- Salz & Pfeffer
- 25 g Parmesan
- **Optional:** 75 g Speck
- 100 g Pesto grün

- 100 g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen](#)

### **Zubereitung:**

Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Gemüse {bis auf Tomaten und Spargel} hinzufügen und kurz anrösten. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zugedeckt zehn bis zwölf Minuten bissfest kochen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend den Spargel sowie die ungekochten Nudeln hinzugeben und für sechs bis acht Minuten weiterkochen. Abschmecken. Zum Schluss die Tomatenwürfel hinzugeben und mit Parmesan und Pesto verfeinern. Mit reichlich [LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen](#) garniert sofort noch warm servieren.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)