

## Vegetarische Rosenkohl-Minestrone

### Zutaten für 2 Portionen

250 g	Bohnen (z. B. Borlotti), gekocht
1	kleine Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
½ EL	Rosmarin, getrocknet
100 g	Karotten, in dünne Scheiben geschnitten
50 g	Lauch, längs geviertelt, dann in Segmente geschnitten
100 ml	Tomatenpüree
500 ml	Gemüsebrühe, heiß
1 Prise	Kümmel, gemahlen
1	Lorbeerblatt
150 g	Rosenkohl (Kohlsprossen), Strunkansatz entfernt, die Röschen halbiert
2 EL	Olivenöl schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Meersalz
60 g	Spaghetti, in kurze Stücke gebrochen

**1** Das Olivenöl in einem Topf mäßig erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch, die Karotten und den Lauch mit dem Rosmarin etwa 10 Minuten dünsten.

**2** Das Tomatenpüree und die Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt und Kümmel in den Topf geben, aufkochen und zugedeckt 10 Minuten bei geringer Hitze kochen.

**3** Den Rosenkohl, die Bohnen und die Pasta einrühren, salzen und pfeffern und weitere 10 Minuten garen. Der Rosenkohl sollte noch Biss haben.

**4** Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Beachten Sie bitte die Zutaten der Suppenwürze.

laktosefrei bzw. -arm	kuhmilchfrei	hefefrei	ohne Weizen	glutenfrei
X	X			