

## Nudel-Minestrone

(Hauptspeise für 2 oder Vorspeise für 4-6)

### Zutaten

**1 Knoblauchzehe**  
**1 kleine Zwiebel**  
**50g Räucherspeck**  
**1 EL Olivenöl**  
  
**250g TK-Gemüse gemischt**  
 (Farmergemüse,  
 Suppenmix...)  
**600ml Gemüsebrühe**  
**80g Suppennudeln**  
  
**2 EL Tomatenmark**  
**Salz, Pfeffer**  
  
**Frischer Peccorino**  
**Olivenöl**

### Zubereitung

**Zwiebel und Knoblauch** schälen und hacken.  
  
**Räucherspeck** fein würfeln bzw. stückeln.  
 In einem schweren Topf **Olivenöl** erhitzen und die Zwiebel mit dem Speck darin anschwitzen.  
 Dann **Knoblauch** zugeben und leicht mit andünsten.  
  
**Gefrorenes Gemüse** in den Topf dazugeben und leicht mitdünsten und dann mit  
  
**Gemüsebrühe** ablöschen und aufkochen.  
  
**Suppennudeln** zugeben und alles 10 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen.  
  
 Zum Schluss **Tomatenmark** in die Suppe einrühren und alles mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.  
  
 Beim Servieren auf dem Teller **Peccorino** frisch darüber reiben. und 1-2 TL Olivenöl darüber träufeln.