

Spaghetti – Suppe

Zutaten:

250 g Spaghetti
500 g Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Stange Porree
2 Möhren
1 kleiner Brokkoli
1 Dose Pizzatomaten
1,5 l Gemüsebrühe
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Möhren, Porree und Brokkoli klein schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in einem Topf mit Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Aufkochen lassen.
- Spaghetti der Länge nach vierteln.
- Kleine Spaghetti in die Brühe geben.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Nach ca. 3 Minuten das Gemüse und die Tomaten zugeben.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Suppe anrichten und mit der Petersilie garnieren.