

# Sommerliche Gemüsesuppe

## Für vier Personen:

4 Knoblauchzehen  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 Paprika  
3 EL Öl  
800 g große Tomaten  
500 ml Gemüsebrühe  
½ TL Pfeffer  
½ TL Thymian (getrocknet)  
½ TL Rosmarin, (getrocknet)  
1 TL Zucker  
Nudeln

## Zubereitung:

1. Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Knoblauch schälen und kleinschneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
3. Anschließend das restliche Gemüse hinzufügen, umrühren und 5 Minuten mit andünsten.
4. Tomaten, Gemüsebrühe, Gewürze und Zucker zum Gemüse geben. Suppe auf kleiner Stufe etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Die Nudeln mit der Sauce servieren. Optional mit frisch geriebenem Parmesan servieren.