

# WINTERMINESTRONE

Nach einem Rezept von Anina Gepp in "Iss dich Grün"

200g Grünkohl  
200g Süßkartoffeln  
2 Karotten  
1 Stange Sellerie  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
5 Zweige Thymian  
1 EL Rapsöl  
5 EL Tomatenmark  
150 ml Rotwein  
1L Gemüsebrühe  
1 Dosen gehackte Tomaten  
200g Pasta nach Wahl  
100g grüne Linsen  
Salz und Pfeffer  
frische Petersilie gehackt



Süßkartoffeln, Karotten und Staudensellerie in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Thymian hacken. Den Grünkohl klein schneiden.

Das Rapsöl in einem großen Topf erwärmen und Zwiebel, Karotten, Süßkartoffeln und Sellerie darin anbraten. Nach 5 Minuten den Knoblauch dazugeben und weitere 3 Minuten braten.

Das Tomatenmark und den Thymian beifügen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Gemüsebrühe und die Tomaten dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

Grünkohl, Pasta und Linsen in den Topf geben und köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreut servieren.