

## Toskanische Bohnen-Gemüse-Suppe

1	<b>große Zwiebel</b>
1	<b>Knoblauchzehe</b>
2	<b>Stangensellerie</b>
1	<b>große Mohrrübe</b>
400 g	<b>gewürfelte Tomaten (Dose)</b>
150 ml	<b>trockener (italienischer) Rotwein</b>
1,2 l	<b>Gemüsebrühe</b>
1 TL	<b>getrockneter Oregano</b>
425 g	<b>gemischte Bohnenkerne (Dose)</b>
2	<b>mittelgroße Zucchini</b>
1 EL	<b>Tomatenmark</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>

### **Pesto:**

15g	<b>Basilikumblätter</b>
2	<b>Knoblauchzehen</b>
6 EL	<b>fettarmer Frischkäse oder Jogurt (Minus L)</b>
2 EL	<b>geriebener Emmentaler (Minus L)</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Mohrrübe würfeln bzw. klein schneiden und in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten. Tomaten, Rotwein, Gemüsebrühe und Oregano unterrühren. 15 Minuten leicht köcheln.

Bohnen und gewürfelte Zucchini hinzufügen. Weitere 5 Minuten kochen.

Tomatenmark hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch etwas auf kleiner Flamme ziehen lassen, aber nicht mehr kochen.

Die Zutaten für das Pesto in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Die Suppe auf Tellern anrichten, etwas Pesto darauf platzieren und mit Brot servieren.