

Bunte Gemüse-Suppe mit Muschelnudeln

Für vier Portionen

200 g Muschelnudeln	Salz	1 Zucchini
1 Aubergine	1 rote	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleine Dose Mais
100 g TK Erbsen	2 EL Olivenöl	800 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
1 TL Zucker	1 EL Weißweinessig	4 Stiele Thymian
1 Bund Schnittlauch	2 Laugenstangen	30 g Butter

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Muschelnudeln darin bissfest garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Zucchini und Aubergine waschen, erst in Scheiben, dann in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Zucchini, Aubergine und Paprika darin anbraten. Mais und Erbsen zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Brühe angießen und die Suppe aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Minuten köcheln lassen. Thymian abbrausen, trocknen und fein hacken. Thymian und Muschelnudeln zur Suppe und diese mit Zucker und Essig abschmecken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Laugenstangen in schräge Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen und in den Schnittlauch drücken.

Bunte Gemüsesuppe in tiefen Tellern anrichten, die Schnittlauchscheiben dazulegen.

Horst Lichter am 23. Mai 2015