

## ZUTATEN

1 kg Garden Gourmet - Gemüsebällchen  
1 Knoblauchzehe  
1 große Zwiebel  
150 Gramm Stangensellerie  
1 große Karotte  
1 große Kartoffel  
75 g grüne Bohnen  
75 g Zucchini  
40 g Butter  
25 ml Olivenöl  
80 g Tomaten  
15 Gramm Tomatenmark  
20 g Rohrzucker  
1/2 Bund Basilikum  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
85 g Reis  
etwas Parmesan  
750 ml Gemüsebrühe



## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Den Reis in Salzwasser kochen.

Knoblauch, Zwiebel, Sellerie, Karotte, Kartoffel, Bohnen und Zucchini waschen, schälen und klein schneiden. Tomaten vom Strunk befreien, ebenfalls waschen und klein schneiden.

### 2. Zutaten im Topf erhitzen

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und für etwa 2 Minuten braten. Dann den Sellerie, die Karotte und Kartoffeln unterrühren und weitere 2 Minuten braten.

### 3. Zutaten braten

Die Bohnen in den Topf geben und 2 Minuten braten. Die Zucchini und Tomaten einrühren und weitere 2 Minuten braten.

Den Deckel auflegen und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren 8 Minuten garen.

### 4. Reis hinzugeben

Mit Tomatenmark abrösten, mit Zucker leicht karamellisieren und im Anschluss mit Brühe auffüllen. Den fein geschnittenen Basilikum dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gekochten Reis untermischen.

### 5. Gemüsebällchen hinzugeben

Die Gemüsebällchen in die Suppe geben und ca. 5 Minuten mit köcheln lassen.

### 6. Es kann angerichtet werden!

Servieren mit geriebenen Parmesan.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**