

Σούπα λαχανικών με ζυμαρικό

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Υλικά

- 1 κρεμμύδι, κομμένο στα 4
- 2 καρότα, χοντροκομμένα
- 2 κλωνάρια σέλερι, χοντροκομμένα
- 1 πατάτα, καθαρισμένη και χοντροκομμένη
- 1 κομμάτι φρέσκο ginger (περίπου 2 εκατοστά)
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1,5 Lt ζωμό λαχανικών ή νερό
- 150 γρ. ζυμαρικό
- 40 γρ. παρμεζάνα επιλογής, τριμμένη ή 4 κ.σ. διατροφική μαγιά
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι ή μπουκοβο

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε κατσαρόλα το κρεμμύδι, τα καρότα, το σέλερι, την πατάτα, το ginger, το σκόρδο και τον ζωμό λαχανικών. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 20-25 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν πολύ καλά τα λαχανικά.
- 2) Βγάζουμε τα λαχανικά με τρυπητή κουτάλα και τα μεταφέρουμε σε blender μαζί με 1-2 κουτάλες από τον ζωμό. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια εντελώς λεία κρέμα.
- 3) Ρίχνουμε στον ζωμό που έμεινε στην κατσαρόλα το ζυμαρικό και βράζουμε σύμφωνα με τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία, ανακατεύοντας συχνά. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα ζεστό ζωμό ή νερό.
- 4) Προσθέτουμε τη κρέμα από τα λαχανικά στην κατσαρόλα, βράζουμε άλλα 2-3 λεπτά, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την παρμεζάνα ή τη διατροφική μαγιά. Σερβίρουμε αμέσως λίγο ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι ή μπουκοβο.

Σημείωση: το ζυμαρικό συνεχίζει να απορροφά ζωμό όσο κάθεσαι, οπότε κρατάμε αρχικά τη σούπα λίγο πιο ζουμερή. Αν περισσέψει, στο ξαναζέσταμα προσθέτουμε λίγο ζωμό ή νερό.