

# Herfstminestrone met balletjes

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

1 ui
olijfolie
400 gram diepvriesgroenten
250 gram diepvriesgehaktballetjes
1200 ml groentenbouillon
400 gram tomatenblokjes (uit blik)
150 gram kleine pasta
200 gram kidneybonen (uit blik, uitgelekt)
50 gram parmezaan (geraspt)
1 handvol basilicum

# Bereidingswijze

1. **Pel de ui en snipper fijn. Stoof in een scheutje olijfolie glazig in een diepe pan. Voeg de bevroren soepgroenten toe en laat enkele minuten meestoven.**

2. **Doe de diepvriesballetjes mee in de pan. Schenk er de bouillon en de tomatenblokjes bij en breng aan de kook. Voeg de pasta toe en laat 10 minuten zacht koken. Roer er de kidneybonen onder en laat nog 5 minuten mee opwarmen.**

3. **Verdeel de soep over kommen en werk af met de Parmezaanse kaas en de basilicum.**