Italienische Rezepte

Suppe Mit Pasta - Pastina In Brodo

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Italien, Pasta, Suppe

1,20 Liter	Hühnerbrühe		Salz
1	Tomate	25 g	Parmesan gerieben
150 g	Trockene Capelli d`angello - Engelhaar	2 Teel.	Schnittlauch fein gehackt

---

Die Brühe zum kochen bringen, die Tomaten entkernen und in Stückchen schneiden und der Brühe hinzufügen und einige Minuten kochen lassen.

Die Pasta dazugeben und weitere 3-5 Minuten kochen lassen. Wenn nötig, mir Salz abschmecken.

Heiß anrichten und sofort, mit Parmesan und Schnittlauch bestreut, servieren.