Suppen Rezepte

Nudelsuppe Mit Frühlingsgemüse

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Suppe, Brät, Wurst, Vorspeise, Hauptgericht, Kräuter

---

100 g		Möhren
100 g		Brokkoli
1	kleine	Kohlrabi
100 g		Kirschtomaten
150 g		Brät
2	Liter	Kräuterbouillon
250 g		Nudeln
		Salz
		Pfeffer
		Cocktailwürstchen
1/2	Bund	Schnittlauch

Möhren gründlich waschen. Kleinere ganz lassen, größere in 3 bis 5 cm lange Stücke teilen und - wenn nötig - der Länge nach halbieren oder vierteln.

Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Kohlrabi schälen, mit dem Kartoffel Ausstecher kleine Kugeln ausstechen oder in Würfel (1 cm) schneiden. Tomaten waschen.

Aus dem Brät kleine Bällchen formen (etwa 1,5 cm Durchmesser).

Die Bouillon zum Kochen bringen. Möhren etwa 5 Minuten darin kochen, dann Nudeln, Kohlrabi und Klösschen zugeben.

Nach weiteren 5 Minuten den Brokkoli einlegen, noch 5 Minuten weitergaren. Salzen und pfeffern.

Halbierte Tomaten und Würstchen in die Suppe geben, darin warm werden lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Suppe damit bestreuen.