

Suppen Rezepte

Leichte Vorsuppe Mit Suppennudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Suppen, Nudeln, Gewürze

Zutaten:

1 Liter Rinderbouillon (aus dem -Glas) -Saft einer halben Zitrone	200 g Stangensellerie frisch -gemahlener -schwarzer Pfeffer fein -gehackte Petersilie
70 g kleine Suppennudeln	

Eine Vorsuppe bereitet man aus einem Liter Wasser, Rinderbouillon und dem Saft einer halben unbehandelten Zitrone.

Dann fügt man 60 bis 70 g kleine Suppennudeln hinzu, gart sie darin, gibt eine Hand voll sehr fein geschnittenem Stangensellerie hinzu und kocht es ca. zwei bis drei Minuten.

Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf die in heiße Teller verteilte Suppe fein gehackte Petersilie streuen und einige ganz dünn geschnittene Streifen Schale der unbehandelten Zitrone als Dekoration und Geschmacksverbesserung zugeben.