

# FRÜHLINGSSUPPE VEGETARISCH

7 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 5 Portionen

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 125 g Suppennudeln
- 5 Möhren
- 250 g Erbsen (gefroren)
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer



## optional:

- ½ Zitrone

## Zubereitung:

1. Bringe die klare Gemüsebrühe zum Kochen. Dafür löst du Gemüsebrühpulver oder Gemüsepaste in Wasser auf.
2. Schäle die Möhren und schneide sie in Scheiben. Wir machen das gern mit unserem [Wellenschneider](#).
3. Gib die Erbsen und Möhren in die klare Gemüsesuppe und lasse sie 8 Minuten köcheln.
4. Gib dann die Suppennudeln dazu.
5. Koche die Suppe für weitere 5 Minuten.
6. Schmecke die vegetarische Frühlingssuppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale ab und bestreue sie mit der gehackten Petersilie.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

