

NUDELSUPPE MIT GEMÜSE - SCHNELL & EINFACH

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Nudeln (kleine Suppennudeln)
- 100 g Erbsen
- 1,5 Liter Wasser
- 4 Möhren
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 1 EL Petersilie
- 3 Pimentkörner
- 2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Schäle die Möhren. Schneide sie in kleine Streifen oder Würfel. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.
2. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf. Dünste die Möhren, Frühlingszwiebeln und Erbsen darin an.
3. Gieße das Wasser hinzu und würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und den restlichen Kräutern und Gewürzen.
4. Lass die Suppe für 5 Minuten köcheln und gib dann die Nudeln dazu. Lass die Suppe weitere 10 Minuten kochen.

Nährwerte pro Portion: 199 kcal | KH 30 g | E 6 g | F 5 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

