



VESTESSEN



GEMÜSE-NUDEL-SUPPE

ZUTATEN:

2000ml Wasser, 125g Hartweizen-Suppennudeln,
4 EL Gemüsebrühe*, 2 EL Rapsöl, 2 Prisen Pfeffer schwarz,
1 Bund Suppengrün**, 1 große Zwiebel



1) Zwiebel fein würfeln und im Rapsöl glasig anschwitzen



2) Sellerie schälen und fein würfeln, Lauch in dünne Ringe schneiden, Möhren putzen und grob würfeln, Petersilie fein hacken



3) Sellerie, Lauch und Möhren zu den Zwiebeln geben und kurz anschwitzen



4) Wasser aufgießen, gehackte Petersilie, Pfeffer und Gemüsebrühe hinzufügen und alles gründlich verrühren



5) Einmal kurz aufkochen, danach Deckel auflegen und bei niedriger Hitze (unteres Drittel) 10 Minuten köcheln lassen



6) Suppennudeln zufügen und nochmals gründlich verrühren



7) Deckel wieder auflegen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen

* Ich verwende Naturata Classic-Gemüsebrühe, da dies eins der wenigen palmölfreien Produkte auf dem Markt ist! Eine Übersicht gibt es auf palmoelfrei.jimdo.com

** mit Möhren, Sellerie, Porree und Petersilie