

Nudelsuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	1 Stk.
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühgranulat	3 Prise
Suppennudeln / Fadennudeln	100 g
Speiseöl / Öl	2 EL
Lorbeeren	2 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Schnittlauch	1 Stk.
Knollensellerie / Bleichsellerie	¼ Stk.
Karotten / Möhren	2 Stk.
Salz	3 Prise
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Öl in einen hohen Topf geben,
die gewaschene Zwiebel halbieren (nicht schälen!) und mit der Innenseite in das heiße Öl legen,
anbraten,
das restliche geschälte Gemüse hinzugeben, mitbraten,
mit einem Liter Wasser aufgießen und die Gewürze hinzugeben,
eine gute Stunde köcheln lassen, nicht zudecken.

Sobald das Gemüse weich ist, herausnehmen und in kleine Stücke schneiden,
anschließend wieder zurück in die Suppe geben.
Die Nudeln hinzugeben und 3 Minuten mitkochen, den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und
in die Suppe geben.

Guten Appetit!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-3-Nudelsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at