

Würstel-Nudelsuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppennudeln / Fadennudeln	1 Tasse(n)
Frankfurter / Wiener	4 Stk.
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Schnittlauch	2 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Die Suppennudeln in reichlich Salzwasser weich kochen.

Die Würstel in Scheiben schneiden.

1 Liter Wasser kochen, die 2 Suppenwürfel ins Wasser geben, kurz aufkochen. Die Frankfurter kurz mitkochen.

Die weichen Nudeln in die Suppe geben und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Dieses Rezept geht schnell, schmeckt gut und Kinder essen es auch gerne.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-529-Wuerstel-Nudelsuppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at