Rezept

Rindfleisch-Nudelsuppe

Ein Rezept von Rindfleisch-Nudelsuppe, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	Suppennudeln
1	dünne Stange Lauch
1 Stück	Knollensellerie (ca. 150 g)
	Suppenfleisch und 1,5 l Rinderbrühe
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
4	dünne Möhren
1-2	Petersilienwurzeln (ca. 200 g)
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Brühe aufkochen, das Gemüse dazugeben und alles 10 Min. kochen lassen.

2. Das Suppenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit den Nudeln zur Suppe geben und erhitzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Suppe auf vier tiefe Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.