

Rezept

Gemüsesuppe mit Würstchen

Ein Rezept von Gemüsesuppe mit Würstchen, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Stangen Lauch | 200 g Möhren |
| 1 l verträgliche Instant-Gemüsebrühe | 100 g Maisnudeln (z. B. Spirelli von Alnavit) |
| 4 milch- und weizenfreie Wiener Würstchen | Pfeffer |
| Jodsalz (nach Bedarf) | 1 Pck. gehackte gemischte TK- Kräuter (25 g) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Möhren putzen, schälen und würfeln.

2. Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen, Lauch und Möhren dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 Min. kochen lassen.

3. Dann die Nudeln dazugeben und nach Packungsangabe in der Suppe bissfest kochen. Die Wiener Würstchen in dünne Scheiben schneiden, diese in die Suppe geben und in ca. 2 Min. darin erhitzen.

4. Die Suppe bei Bedarf mit Pfeffer und Jodsalz nachwürzen. Die Kräuter unterrühren, die Suppe etwas ziehen lassen, dann servieren.