

Rezept

# Lieblingssüppchen

Ein Rezept von Lieblingssüppchen, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Suppengemüse (1 Lauch, 1 Möhre, 1 Stück Sellerie, Petersilie)	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>400 ml</b> Gemüsebrühe (Instant) Salz	<b>1 EL</b> Tomatenmark
	<b>120 g</b> Gabelspaghetti
	<b>2</b> Wiener Würstchen

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

## Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen, putzen und schälen. Den Lauch längs aufschlitzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Möhre und Sellerie würfeln.

---

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 5 Min. andünsten. Das Tomatenmark zugeben. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Die Spaghetti und 1 TL Salz hinzufügen und die Nudeln bissfest garen.

---

3. Die Petersilie waschen, trockenschleudern und die Blätter hacken. Die Würstchen klein schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit beides in den Nudeltopf geben und erwärmen.