Rezept

Lieblingssüppchen

Ein Rezept von Lieblingssüppchen, am 30.05.2025

Zutaten

1 Bund	Suppengemüse (1 Lauch, 1 Möhre, 1 Stück Sellerie, Petersilie)
400 ml	Gemüsebrühe (Instant)
	Salz
1 EL	Rapsöl
1 EL	Tomatenmark
120 g	Gabelspaghetti
2	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.