Rezept

Schnelle Nudelsuppe

Ein Rezept von Schnelle Nudelsuppe, am 22.05.2025

Zutaten

1 Stange	Lauch
2	Möhren
150 g	feine Suppennudeln
1 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
1 Stange	Sellerie
1 1/2 l	Fleisch-, Hühner- oder Gemüsebrühe
400 g	gegartes Rindfleisch, Huhn oder Kasseler oder 200 g gekochter Schinken am Stück
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen oder schälen, putzen und in feine Streifen schneiden.

2. Die Brühe zum Kochen bringen, die Gemüsestreifen und die Nudeln hineingeben und in etwa 5 Min. darin bissfest garen.

3. Inzwischen das Fleisch in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Das Fleisch in die Suppe geben und gut heiß werden lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit dem Schnittlauch bestreut servieren.