

Rezept

Türkische Nudelsuppe - Şehriye Çorbası

Ein Rezept von Türkische Nudelsuppe - Şehriye Çorbası, am 29.06.2026

Zutaten

100 g Frühlingszwiebeln	100 g Tomaten
100 g Fenchel	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	2 TL Tomatenmark
1,5 l Hühnerbrühe	150 g Tel Şehriye (türk. Suppennudeln)
1 EL getrocknete Minze	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und putzen, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Fenchel waschen, putzen und die Knolle ohne Stiele ebenfalls klein schneiden.
2. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Das Gemüse darin 5 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Das Tomatenmark zugeben und 1 Min. mitdünsten.
3. Alles mit der Brühe ablöschen und die Şehriye-Nudeln, Minze, Paprika, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Suppe einmal aufkochen und dann 15 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.