

# Rezept für eine Gemüsesuppe

## Zutaten:

- Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Porree, Petersilie)
- Zwiebel, Lauchzwiebeln
- Kartoffeln
- Gemüse deiner Wahl
- Brühe (Pulver oder Paste)
- Wasser
- Kräuter deiner Wahl
- etwas Öl
- Salz nach Belieben
- Buchstabennudeln



## Zubereitung:

Wasche oder putze als erstes das Gemüse.

Schneide die Zwiebel und das Suppengemüse in kleine Würfel und gib sie in den Topf.

Gib nun etwas Öl dazu und schalte den Herd an.

Dünste das Gemüse kurz an, rühre dabei gut um.

Schneide das restliche Gemüse in Stücke und gib es zu dem Suppengemüse in den Topf.

Gieße Wasser dazu und würze deine Suppe mit Brühe.

Wenn du magst, kannst du noch Kräuter mit den Topf geben (z.B. „Maggikraut“/ Liebstöckel, Petersilie o.ä.). Die Kräuter kannst du entweder im Ganzen mitkochen und nach dem Kochen aus der Suppe nehmen oder kleinschneiden und mitessen.

Lasse die Suppe einmal kräftig aufkochen. Stelle anschließend die Temperatur des Herdes auf eine kleine Stufe und lasse die Suppe mit Deckel leicht köcheln.

Gib nach ca. 10 Minuten die Buchstabennudeln in die Suppe und lasse sie mitkochen.

Nach 15-20 Minuten ist die Suppe fertig.

Wenn dir die Suppe nicht würzig genug schmeckt, kannst du noch etwas Salz hinzufügen.

## Guten Appetit!