

Gemüsesuppe mit Würstchen

Das brauchst du:

2 Stangen Lauch

200 gr Möhren

2 Brühwürfel für 1l Brühe

100 gr Hörnchennudeln

4 Bockwürste/Wiener

Gehackte frische Kräuter (gibt es tiefgefroren)

So geht´s:

1. Schneide von der Lauchstange die dunkelgrünen Enden ab. Wasche die Stangen gründlich und schneide sie in 1 cm dicke scheiben.
2. Wasche die Möhren, schäle sie und schneide sie in Würfel.
3. Erhitze 1l Wasser im Topf und löse den Brühwürfel darin auf. Bringe die Brühe bei starker Hitze zum Kochen.
4. Gib den Lauch, die Möhren und die Nudeln in die Brühe und rühre einmal um. Lass die Brühe einmal aufkochen und dann bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln.
5. Schneide die Würstchen in Scheiben, gib sie zur Suppe und lasse sie etwa 5 Minuten darin heiß werden.
6. Gib zum Schluss die Kräuter in die Suppe und rühre noch einmal um.

TIPP: Wenn du es würzig magst, kannst du statt Bockwürsten auch kleine Mettwürstchen in die Suppe geben. Mit einem Kleks Senf schmeckt es noch besser.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund Flori

