

Rezept



Buchstaben-Suppe

Für Jung und Alt.

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 2 EL **Butter**
- 80 g **Lauch, längs halbiert, in 3 mm breiten Streifen** Saison
- 1 **Rüebli, ca. 60 g, längs halbiert, in 2 mm breiten Streifen** Saison
- 1 **Petersilienwurzel, 80 g, längs halbiert, in 2 mm breiten Streifen**
- 1 L **Gemüsebouillon**
- 100 g **Buchstabenteigwaren**
- 100 g **tiefgekühlte Erbsen** Saison
- Salz, Pfeffer**
- 5 Zweige **Petersilie, Blätter abgezupft** Saison

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Butter in einer Pfanne erhitzen. Lauch, Rüebli und Petersilienwurzel beifügen, ca. 3 Min. dünsten. Mit Bouillon ablöschen, Suppe ca. 5 Min. köcheln. Teigwaren und Erbsen beifügen, 5 Min. fertig köcheln, würzen. Suppe anrichten, mit Petersilie garnieren.

Dazu passt Knoblauchbrot.