

SCHNELLE GEMÜSE-NUDELSUPPE

Ich muss ja zugeben, dass so eine richtig schöne Hühnernudelsuppe für mich eigentlich in dieser Kategorie der Rezepte unschlagbar ist. Mit einem ausgekochten Suppenhuhn, Gemüse passend zur Saison oder zum Appetit und ein paar Suppennudeln ist das Ganze nicht nur unkompliziert und gut für die Abwehr, sondern auch schlicht und einfach lecker. Allerdings kocht sich so ein Suppenhuhn auch nicht von jetzt auf gleich aus und manchmal soll es einfach schnell gehen. Und genau so ist diese schnelle Gemüse-Nudelsuppe entstanden. Karotten, Brokkoli, Zwiebel und Zucchini sorgen dafür, dass die Suppe komplett ohne Fertigbrühe auskommt. Was will man mehr?



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

4 große Karotten

1/2 Brokkoli

1/2 Zwiebel

1/2 Zucchini

Pfeffer & Salz

100g Suppennudeln

1,5L Wasser

1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Karotten und die Zwiebel schälen. Alles Gemüse in kleine Würfel schneiden. Das Wasser in einem ausreichend großen Topf aufkochen und die Karotten- und Zwiebelwürfel hinein geben. Die Hitze reduzieren (hier 8 von 14) und alles 5-6 Minuten im offenen Topf köcheln lassen.

Die Zucchini, den Brokkoli und die Nudeln dazu geben und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Gemüse-Nudelsuppe auf passende Schälchen verteilen und heiß servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!