

Frühlingssuppe

Gesund kann so lecker sein, das Rezept für die Frühlingssuppe gelingt einfach immer! Auch Kinder sind immer wieder begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 EL	Erbsen
1 Stk.	Karotte (fein gewürfelt)
1 EL	Schnittlauch
40 g	Suppennudeln
1 Stk.	Suppenwürfel
650 ml	Wasser

Zubereitung

1. Geht schnell und schmeckt lecker, die gesunde Frühlingssuppe wärmt nicht nur an kalten Tagen. In einem mittleren Topf das Wasser aufkochen und dann den Suppenwürfel darin auflösen. Die frischen Karotten schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese dann zusammen mit den Erbsen in das kochende Wasser geben, dieses auf mittlere Hitze zurückschalten und circa 10 Minuten köcheln, bis die Karotte weich ist.
2. In einem weiteren Topf circa 1 l Wasser für die Suppennudeln zum Kochen bringen. Die Nudeln hinzufügen und kochen lassen. Wenn sie bissfest sind, diese abseihen und abschrecken.
3. Zum Schluss die Nudeln in die Suppe geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Währenddessen, den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Die Suppe in tiefe Teller oder Suppentassen füllen und mit dem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Kinder finden ABC oder Sternchen Nudeln super in der Frühlingsuppe. Zusammen mit einem frischen Butterbrot, gerne auch mit Schnittlauch bestreut, ist dies ein leckeres und gelungenes Abendessen!