



Gemüsesuppe mit Nudeln und Würstchen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kohlrabi	1 St.
Karotten	3 St.
Buschbohnen	250 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Butter	2 EL
Gemüsebrühe	2 L
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Oregano, getrocknet	0.5 TL
Spaghetti	200 g
Wiener Würstchen	8 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf

1. Kohlrabi und Karotten schälen, Enden entfernen und in kleine Stücke bzw. dünne Scheiben schneiden. Bohnen putzen, ebenfalls Enden entfernen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und das Weiß der Frühlingszwiebeln mit vorbereitetem Gemüse ca. 5 Min. andünsten. Brühe angießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Zugedeckt ca. 6–8 Min. köcheln.
3. Nudeln zufügen und weitere ca. 10 Min. mitgaren. Würstchen zum Ende ca. 1–2 Min. mit erhitzen und Suppe würzig abschmecken. Mit dem Grün der Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	631 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	20 g	Fette	32 g