Schnelle Nudelsuppe

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rinderbrühe	1 L
Brokkoli	1 St.
Karotten	3 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Suppennudeln	200 g
Petersilie, frisch	10 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. In einem Topf Rinderbrühe aufkochen. Brokkoli waschen, Strunk entfernen und in kleine Röschen schneiden oder brechen. Karotten schälen, Enden entfernen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden.

2. Karotten in die heiße Brühe geben und bei mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann Brokkoli zugeben und ca. 2 Min. garen. Zum Schluss Frühlingszwiebeln, Erbsen und Nudeln zugeben und nochmals weitere ca. 2 Min. garen.

3. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

4. Schnelle Nudelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Teller geben und mit gehackter Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	212 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	4 g