

Frühlings-Gemüsesuppe



Das brauchst du:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Möhre
250 ml Gemüsebrühe
Suppennudeln
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Ei
Schnittlauch, Petersilie

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 2.) Brate sie in einem Topf mit etwas Butterschmalz an.

- 3.) Schneide den Knoblauch in ganz, ganz kleine Würfelchen und gib ihn dazu.#
- 4.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 5.) Schneide die Paprika und die Möhren in kleine Würfelchen und gib sie in die Suppe.
- 6.) Fülle mit Wasser so weit auf, dass 4 Portionen Suppe herauskommen.
- 7.) Gib die Suppennudeln dazu.
- 8.) Verrühre ein Ei in einem Teller und reibe etwas Muskat hinein.
- 9.) Gib nun etwas von der Suppe in den Teller, verrühre.
- 10.) Das Ganze gibst du nun zur Suppe zurück.
- 11.) Schneide den Schnittlauch und die Petersilie klein und gib sie in die Suppe.

Diese Suppe kannst du mit fast allen Gemüsesorten machen, die gerade Saison haben. Anstatt normaler Zwiebel kannst du auch Frühlingszwiebeln nehmen.