



MEINE SEITE

Gemüsesuppe mit Würstchen

Das brauchst Du für
4 Portionen:

2 Stangen Lauch (Porree)

200 g Möhren

1 l heißes Wasser

1 Brühwürfel für

1 l Fleischbrühe

100 g Hörnchennudeln

4 Bockwürstchen (je 80 g)

1 TK-Packung gemischte
Kräuter



Das stellst Du bereit:

1 Küchenmesser

1 Schälmesser

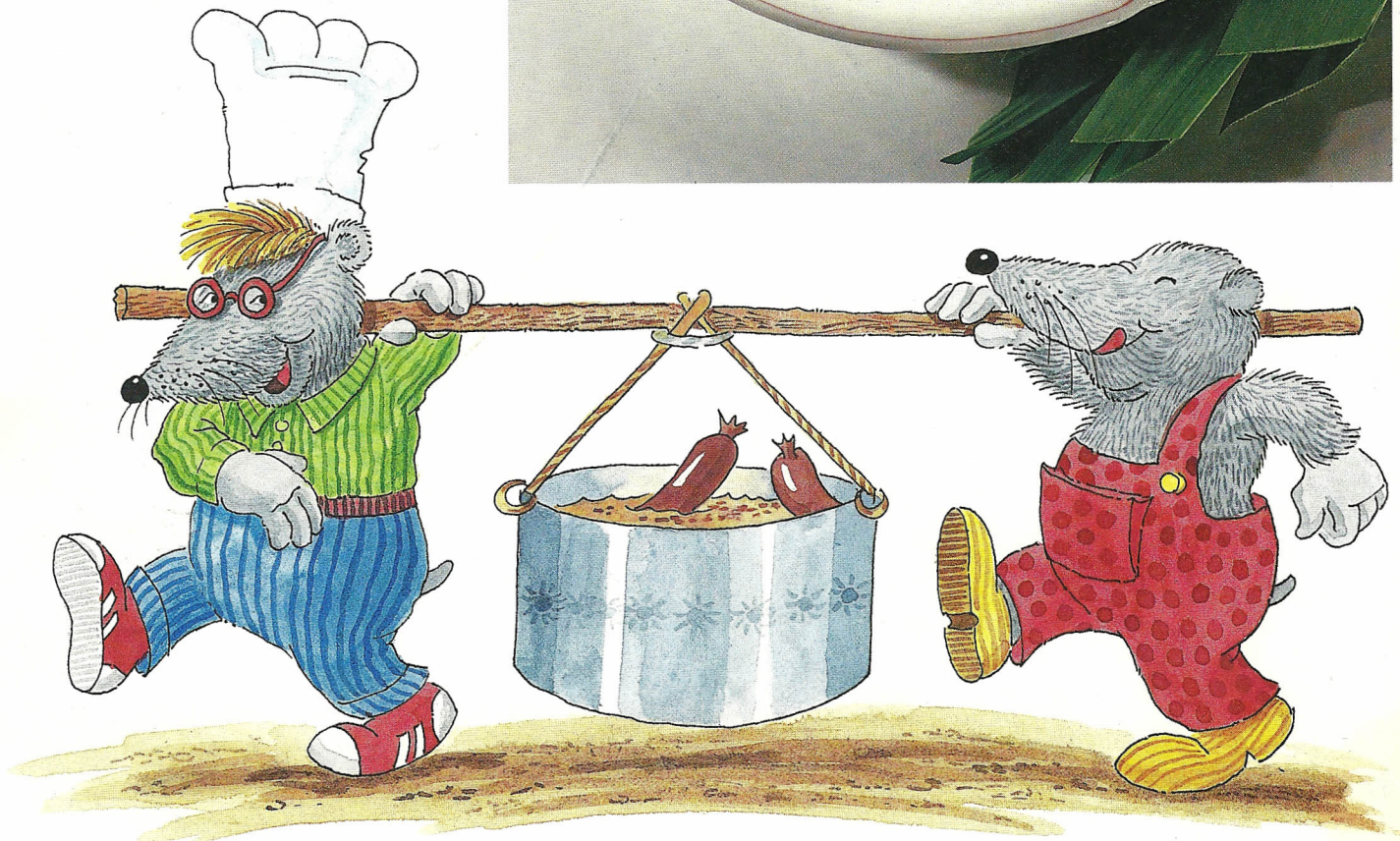
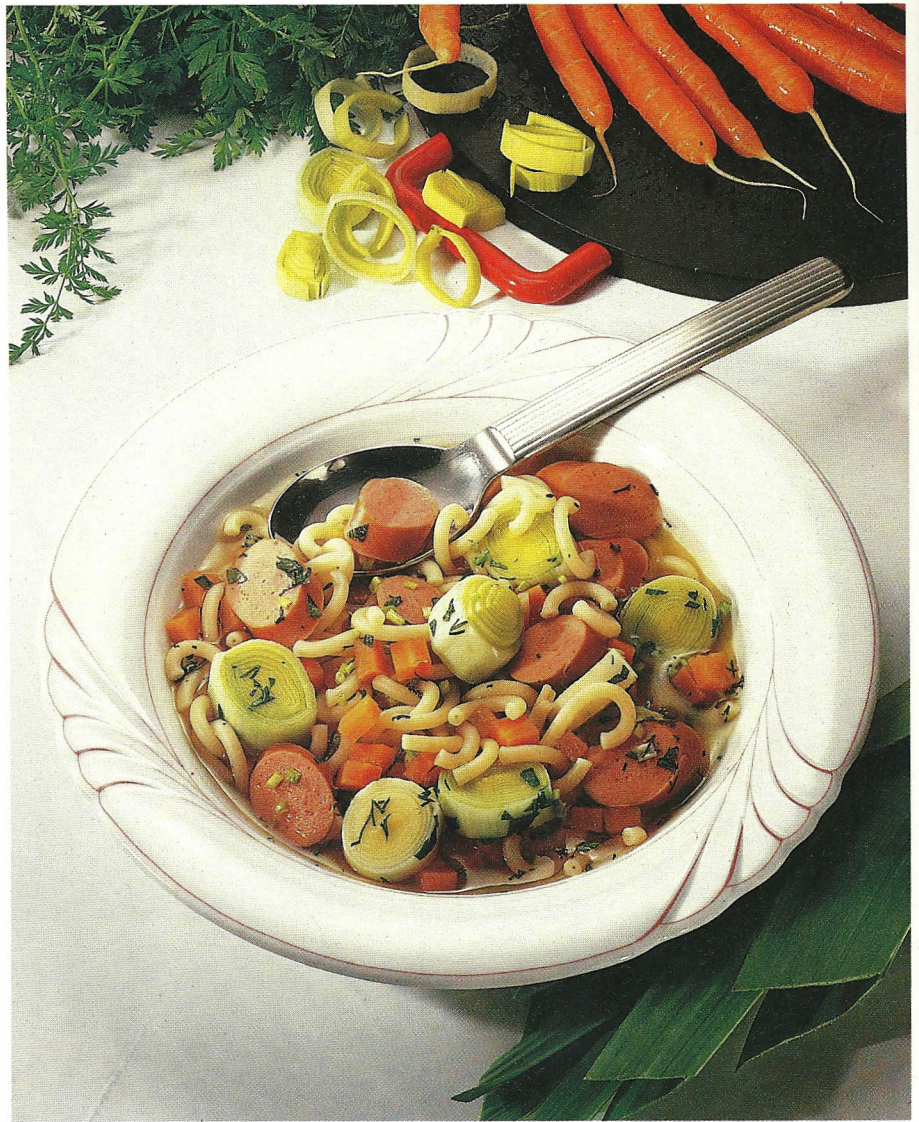
1 Küchenbrett

1 Litermaß

1 Kochtopf mit Deckel

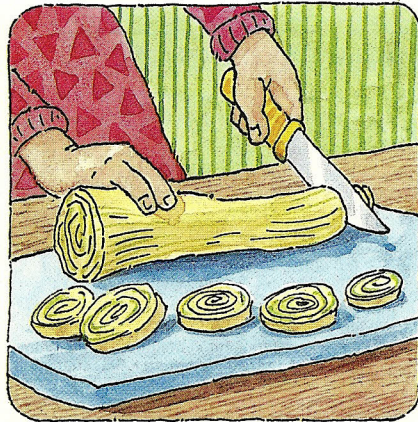
1 Kochlöffel

1 Waage

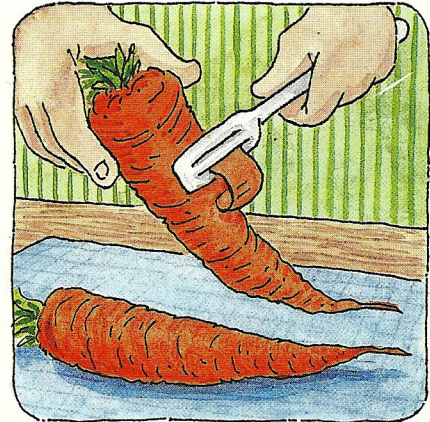




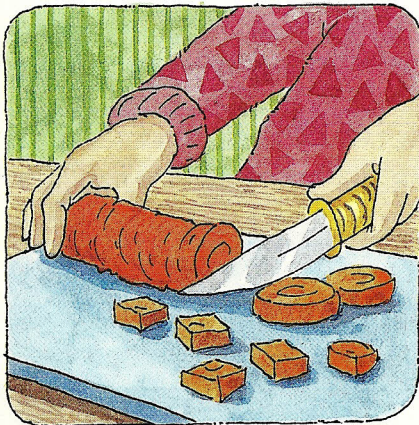
1. Von den Lauchstangen die dunkelgrünen Enden abschneiden. Die Stangen gründlich waschen.



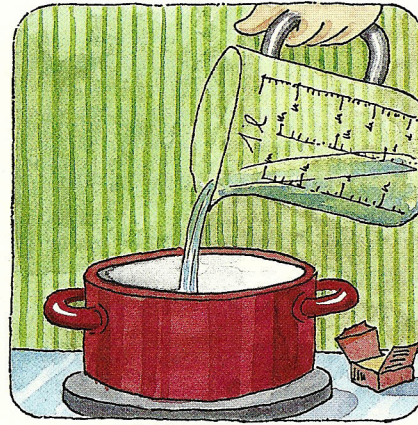
2. Den Lauch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.



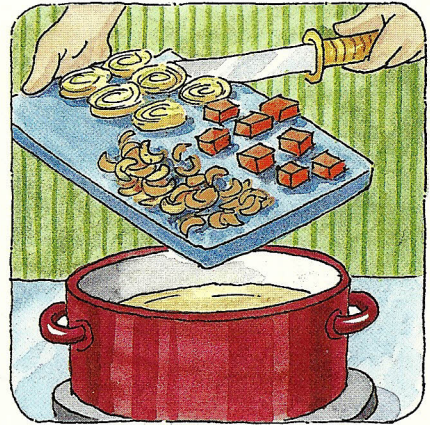
3. Die Möhren mit dem Sparschäler schälen.



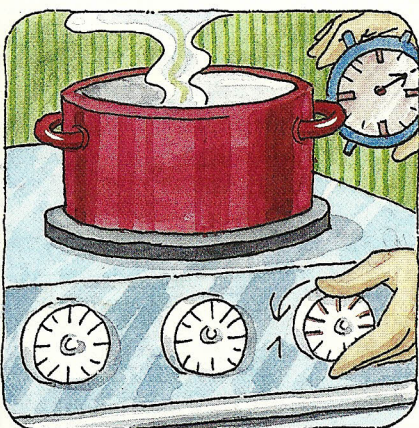
4. Die Möhren waschen und in Würfel schneiden.



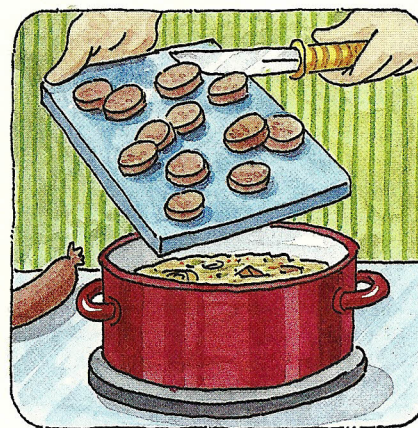
5. Das Wasser in einen Topf geben, erhitzen und den Brühwürfel darin auflösen. Die Brühe bei starker Hitze (Stufe 3 oder 12) zum Kochen bringen.



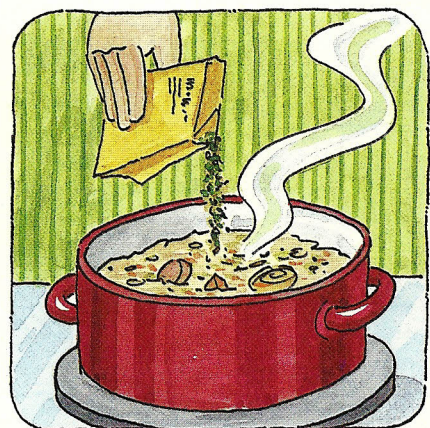
6. Den Lauch, die Möhren und die Hörnchennudeln in die Brühe geben, umrühren, aufkochen lassen.



7. Auf schwacher Hitze (Stufe 1 oder 4) 10 Minuten kochen lassen.



8. Die Würstchen in Scheiben schneiden. In die Suppe geben und in 5 Minuten heiß werden lassen.



9. Die Kräuter in die Suppe geben, umrühren. Probieren, ob die Suppe salzig genug ist.
Pro Portion ca. 1510 kJ/360 kcal