

# Gemüsesuppe (mit Würstchen)

Ihr braucht für 4 Personen:

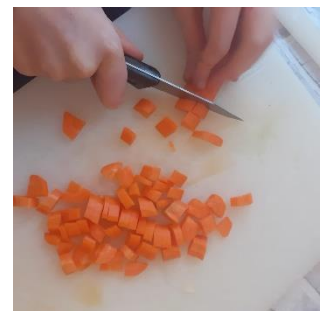


- einen großen Topf, einen Kochlöffel
- Ein Brett, ein Messer, ein Schäler
- 2 Stangen Lauch
- 200gr Möhren
- 2 Zwiebeln
- Etwas Öl
- 1 l Gemüsebrühe
- 150gr Hörnchennudeln
- Petersilie
- Evtl. 4 Bockwürstchen

Zubereitung:



Zuerst werden die Möhren gewaschen, geschält und in Würfel geschnitten



Der Lauch wird gewaschen und in Ringe geschnitten



Die Zwiebel wird in kleine Würfelchen geschnitten und dann im heißen Öl im Topf hellbraun gedünstet. Gieße die Gemüsebrühe dazu, lass alles aufkochen und gebe dann die Karotten und den Lauch dazu. Lasse alles 5Min kochen.



In der Zwischenzeit kannst Du schon die Würstchen in Scheiben schneiden



Jetzt kannst Du die Würstchen und Die Nudeln dazu geben. Alles zusammen muss nochmal so lange kochen, wie die Nudeln laut der Packungsanleitung brauchen



Zum Schluss kannst Du noch die Petersilie darüber streuen.

**Guten Appetit!**