

Gemüsesuppe mit Würstchen (4 Portionen)

Zutaten:

2 Stangen Lauch (Porree)
200 g Möhren
1 l Wasser
1 Brühwürfel für 1 l Fleischbrühe
100 g Hörnchennudeln
4 Bockwürste
1 TK-Packung gemischte Kräuter

Zubereitung:

Von der Lauchstange die dunkelgrünen Enden abschneiden. Die Stangen gründlich waschen. Den Lauch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Möhren schälen, waschen und in Würfel schneiden.
Das Wasser in einen Topf geben, erhitzen und den Brühwürfel darin auflösen. Die Brühe bei starker Hitze zum Kochen bringen.
Den Lauch, die Möhren und die Hörnchennudeln in die Brühe geben, umdrehen und aufkochen lassen. Auf schwacher Hitze 10 Minuten kochen lassen.
Die Würstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe geben und mit heiß werden lassen (5 Minuten).
Die Kräuter in die Suppe geben, umrühren.
Probieren, ob die Suppe salzig genug ist.