

Gemüsesuppe mit Nudeln.

Zutaten für 2 Erwachsene & 2 Kinder:

Pck. Suppengrün
Zwiebel
EL Öl
l Wasser
ml Gemüsebrühe
EL Tomatenmark
Lorbeerblätter
g Suppennudeln
g Prinzessbohnen (TK,
z.B. Greenland)
g 6-Kräuter-Mischung
(TK)
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Gemüse putzen, schälen oder waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Wer den Knollensellerie nicht mitessen möchte, schneidet ihn nur sehr grob.
- 2 Jetzt erhitzt du das Öl in einem großen Topf, gibst die Zwiebelwürfel hinzu und lässt sie schön anschwitzen.
- 3 Dann die Gemüsewürfel zu den Zwiebeln geben und alles ca. 8 Min. braten, dabei gelegentlich wenden. In der letzten Minute brätst du das Tomatenmark mit an.
- 4 Mit dem Wasser und der Brühe ablöschen, Lorbeerblätter und je $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer hinzufügen und die Suppe bei geschlossenem Deckel 15 Min. leise köcheln lassen.
- 5 Entferne dann noch die Lorbeerblätter und ggf. die Selleriestücke und füge die Nudeln sowie die Bohnen hinzu.
- 6 Alles weitere 8 Min. mit geöffnetem Deckel köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.
- 7 TK-Kräuter hinzufügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.