

# Buchstabensuppe mit Möhren

Für 4 Portionen leckere Suppe benötigt ihr:

- 125 g Buchstabennudeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Möhren
- 4 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 g Tiefkühlerbsen
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer
- 2 Stiele Petersilie

Außerdem braucht ihr noch einen Topf, ein Messer und ein Schneidebrett

## Zubereitung

1. Zuerst schält ihr den Knoblauch und die Zwiebel und hackt dann beides fein.
2. Danach schält ihr die Möhren und schneidet sie in feine Würfel.
3. Die Eier werden in kochendem Wasser 8-10 Minuten hart gekocht.
4. Danach das Olivenöl in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten.
5. Die Gemüsebrühe nun in den Topf dazugeben und aufkochen lassen.
6. Als nächstes kommen die Nudeln in den Topf mit der Gemüsebrühe und kochen dort bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten.
7. Während die Nudeln kochen, die Eier schälen und im Anschluss fein hacken.
8. Nun noch die Petersilie waschen und klein schneiden.
9. Die Suppe nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Die Eier und Erbsen unter die Suppe mischen und alles noch einmal kurz erhitzen. Danach die Petersilie in die Suppe streuen und servieren.

**Guten Appetit** 😊