

Bunte Gemüse-Nudel-Suppe mit Würstchen

Zutaten für 4 Portion

1 Zwiebel
1 Liter Gemüsebrühe
2 Paprikaschoten
2 große Karotten
100 g Mais aus der Dose
1 Bund Petersilie
250 g Wiener Würstchen
1 TL Öl
100 g Suppennudeln

Zubereitung

1. Die Zwiebeln würfeln und die gewürfelte Zwiebel in heißem Fett in einem großen Topf glasig anbraten
2. Die angebratenen Zwiebeln mit der Brühe ablöschen
3. Die Nudeln hineingeben, aufkochen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen
4. Die Paprikaschoten waschen und entkernen. Danach in kleine Stücke schneiden
5. Die Karotten ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben
6. Den Mais in die Suppe dazu geben
7. Die Wiener in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Suppe geben
8. Alles noch einmal 5 Minuten köcheln lassen
9. Zum Schluss die Petersilie fein hacken und auf die Suppe streuen

Guten Appetit!