

Frühlingsuppe vegetarisch

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 125 g Suppenudeln
- 5 Möhren
- 250 g Erbsen (gefroren)
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer



optional:

- ½ Zitrone

Arbeitszeit: ca. 7 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 13 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Bringe die klare Gemüsebrühe zum Kochen. Dafür löst du Gemüsebrühpulver oder Gemüsepaste in Wasser auf.
2. Schäle die Möhren und schneide sie in Scheiben. Wir machen das gern mit unserem [Wellenschneider](#).
3. Gib die Erbsen und Möhren in die klare Gemüsesuppe und lasse sie 8 Minuten köcheln.
4. Gib dann die Suppenudeln dazu.
5. Koche die Suppe für weitere 5 Minuten.
6. Schmecke die vegetarische Frühlingsuppe mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale ab und bestreue sie mit der gehackten Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

