

Nudelsuppe ohne Tüte



Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Nudeln (kleine Suppennudeln)
- 100 g Erbsen
- 1,5 Liter Wasser
- 4 Möhren
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Majoran
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Möhren. Schneide sie in kleine Streifen.
2. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.
3. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf. Dünste die Möhren, Frühlingszwiebeln und Erbsen darin an.
4. Gieße das Wasser hinzu und würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und den restlichen Kräutern und Gewürzen.

5. Lass die Suppe für 5 Minuten köcheln und gib dann die Nudeln dazu. Lass die Suppe weitere 10 Minuten kochen.

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

