

Erbsensuppe mit Kartoffeln, Nudeln & Bohnen

Zutaten für ca. 6 Portionen:

400g festkochende Kartoffel
200g Karotten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
750ml Gemüsebrühe
100g TK-Bohnenkerne
100g TK-Erbsen
150g Suppennudeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung (ca. 55 Min.):

Kartoffeln und Karotten schälen und ca. 1cm groß würfeln
Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken
Einen großen Topf aufstellen und 2 EL Rapsöl erhitzen
Zwiebel und Knoblauch in heißem Rapsöl glasig anschwitzen
Kartoffel und Karotten kurz mit den Zwiebeln mit schmoren
Alles mit 750ml Gemüsebrühe ablöschen
Bohnenkerne und Erbsen zufügen
Ca. 20 Min. köcheln lassen

In einem Topf mit reichlich Salzwasser die Suppennudeln bissfest garen
Abgießen und in die heiße Suppe geben
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Evtl. mit Kräutern (Salbei oder Basilikum) garnieren
In Schüsseln servieren