

Tomaten-Broccoli-Suppe

Zutaten

1 Dose Tomaten
1 Lorbeerblatt
150g Suppennudeln
300g Broccoli
Salz
1 Bund Kerbel
1 Liter Gemüsebrühe
Pfeffer
400g feine Bratwurst

Zubereitung

Tomaten (mit Soße), Broccoli und den Gewürzen ca. 10 Min. in der Brühe kochen. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen. Kerbel hacken und mit dem aus der Pelle herausgedrücktem Bratwurstfleisch verkneten. Anschließend zu kleinen Klößchen formen. Mit den Nudeln zur Suppe geben und ca. 5 Minuten garen lassen.

Nudeln kann man auch direkt in der Suppe mitkochen: Je nach Kochzeit der Nudeln vor Ende der Kochzeit der Suppe hinzufügen.

Wer es einfacher haben will, nimmt tiefgefrorenen Broccoli, dann entfällt das Putzen und Schneiden. Broccoli vorher auftauen.