

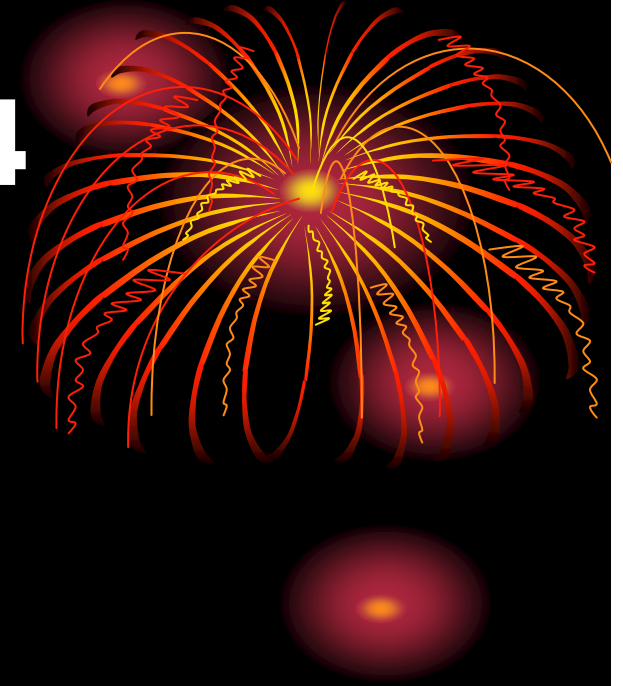
GEMÜSENUDEL SUPPE



www.mamas-rezepte.de

SOUPE DE LEGUMES ET DE PATES

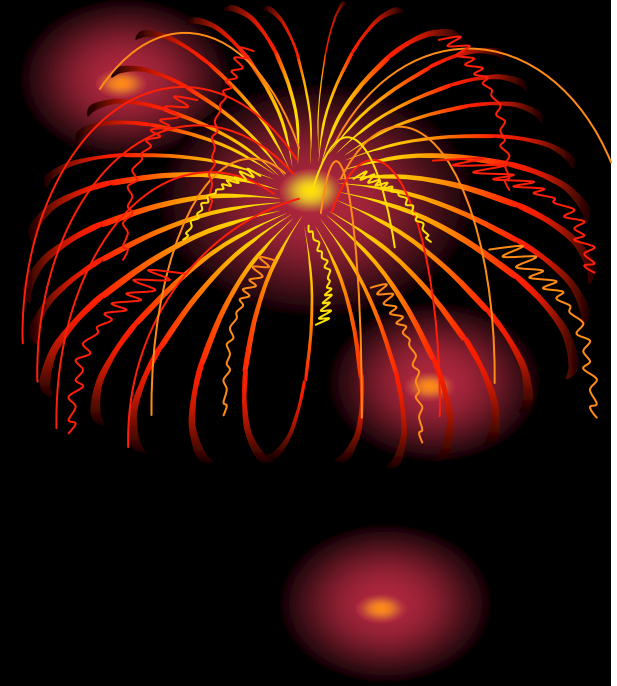
Ingrédients pour 4 personnes



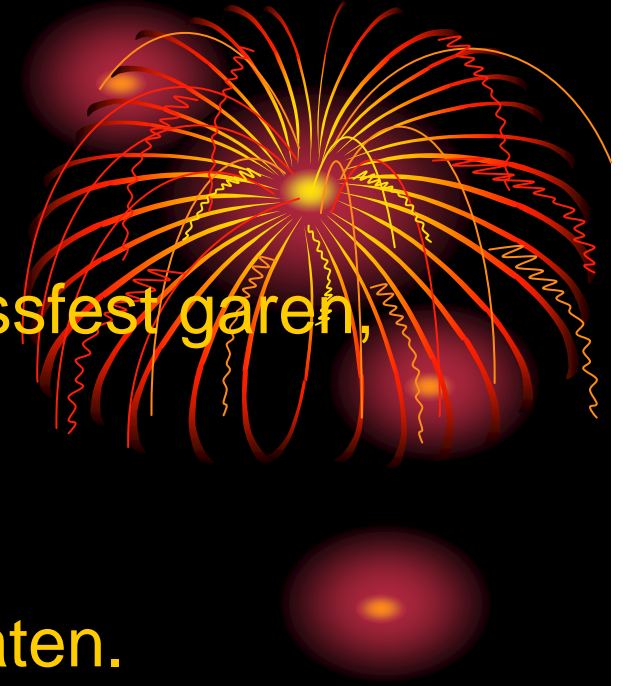
- **20 gr de pâtes (Vermicelles)**
- **Eau salée**
- **½ cuillère à soupe d'huile**
- **1 gousse d'ail hachée**
- **300ml bouillon**
- **50 gr de carottes en julienne**
- **50 gr de têtes de brocolis en petits morceaux**
- **1 ciboule découpée en rondelles**
- **2 feuilles de salade en lamelles**
- **un peu de piment**
- **1 à cuillère à café de sauce au soja.**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- **20g Nudeln (Suppennudeln)**
- Salzwasser**
- **1/2 TL ÖL**
- **1 Zehe Knoblauch, gehackt**
- **300 ml Brühe**
- **50g Möhre, in Scheiben geschnitten**
- **50g Brokkoli in Röschen zerteilt**
- **1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten**
- **2 Blätter Salat in Streifen geschnitten**
- **1 TL Sojasauce**
- **Etwas Chili**



Zubereitung



- Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen.
- Das Öl in einem Topf erhitzen.
- Die gehackte Knoblauchzehe darin anbraten.
- Mit Brühe aufgießen und zum Kochen bringen.
- Die Möhrenscheiben und Brokkoliröschen dazugeben, 7 Minuten köcheln lassen.
- Frühlingszwiebel, Kopfsalatstreifen und Suppennudeln zufügen und darin erwärmen.
- Mit Sojasoße würzen und mit Chili abschmecken.

Préparation



- **Faire cuire les pâtes dans l'eau salée, al dente, puis les égoutter.**
- **Faire chauffer l'huile dans une casserole, y faire revenir de l'ail.**
- **Verser le bouillon et faire cuire.**
- **Ajouter les tranches de carottes et les brocolis, laisser mijoter 7 minutes.**
- **Mettre la ciboule, la salade découpée en lamelles, les vermicelles et faire chauffer.**
- **Epicer avec de la sauce au soja et assaisonner avec le piment**