

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Montag, 16.09.2024**

**Nudelsuppe mit Erbsen und Wurzelgemüse (zum Mitnehmen)  
Für 4 Gläser à 500 ml**

**Zutaten**

65 g Knollensellerie  
65 g Karotte  
65 g Wurzelpetersilie  
4 Champignons  
oder 4 EL getrocknete Pilze  
je 2 Stiele Petersilie,  
Liebstöckel, Schnittlauch  
50 g Erbsen (TK)  
4 Tomaten, getrocknet  
200 g Instantnudeln,  
z. B. Mie- oder Glasnudeln, á ca. 50 g  
4 EL Gemüsebrühe, Instant  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Raps- oder Sonnenblumenöl

**Außerdem**

4 Einmachgläser, à ca. 500 ml



**Zubereitung**

1. Sellerie, Karotte und Wurzelpetersilie schälen, abbrausen, trocknen und fein raspeln.
2. Pilze und Kräuter putzen bzw. abbrausen und trocknen. Pilze evtl. halbieren oder vierteln. Kräuter fein schneiden. Erbsen auftauen lassen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten fein schneiden.
3. In 4 Einmachgläser zuerst jeweils 50 g Nudeln verteilen. Mit Gemüsebrühe-Pulver, Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Gemüseraspel, Erbsen, Tomaten, Pilze und Kräuter darauf schichten und jeweils mit etwas Öl beträufeln.
5. Vor dem Servieren mit kochendem Wasser aufgießen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

**Tipp:** Zum Verfeinern der Suppe passen z. B. etwas Misopaste (z. B. Schwarzwald-Miso), Sojasauce oder Suppenwürze sehr gut.

Bei der Nudelsuppe darauf achten, dass auf der Mienudel-Packung "Instant" vermerkt ist. herkömmliche Mie-Nudeln, müsse 5 Minuten vorgegart werden, die Instant-Varainte nicht.