

# Buchstabensuppe mit Bratwurstklößchen

## Zutaten:

250 g feine TK-Erbsen  
200 g ungebrühte Kalbsbratwürste  
150 g Buchstabennudeln  
150 g Mais aus der Dose  
100 g Möhren  
1000 ml Gemüsebrühe (Instant)  
1 kleine Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1 EL Sonnenblumenöl  
2 TL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Einen Teller mit dem Öl bestreichen. Das Bratwurstbrät aus den Würsten auf den Teller drücken und zu kleinen Klößchen formen. Die Klößchen kalt stellen.

Die Möhren und Zwiebeln schälen und würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Möhren- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren kurz anbraten. Die Gemüsebrühe zugeben und das Ganze aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Die Nudeln in die Brühe geben, alles aufkochen lassen und nach Packungsanweisung bissfest garen. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben und die Suppe erneut aufkochen lassen. Die Bratwurstklößchen in die Suppe werfen und alles bei schwacher Hitze fertig garen.

Den Mais abtropfen lassen, in die Suppe geben und erhitzen. Petersilie waschen, trocknen hacken. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie über die Suppe streuen und servieren.

Druck-Version

