

Bunter Gemüse-Nudeltopf

Zutaten für 4 Personen

½ Kopf Wirsing
2 Möhren
1 kleine Stange Lauch
3 Stangen Staudensellerie
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen je nach Geschmack
4 frische Bratwürste
1 EL Öl
1 l Gemüsebrühe
250 g kurze Nudeln (z.B. Pennette, Riccioli)
Salz, Pfeffer
1 EL gehackter Thymian
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Gemüse putzen, waschen, Möhren evtl. schälen. Wirsing in Streifen, Möhren, Lauch, Staudensellerie und Petersilienwurzel in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Pelle von der Bratwurst abziehen oder Inhalt herausdrücken und zu kleinen Hackbällchen formen.

Öl in einem großen Topf erhitzen, die Hackbällchen darin anbraten und aus dem Topf nehmen. Zwiebel, gequetschten oder fein gewürfelten Knoblauch, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel im Bratfett andünsten. Brühe zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Lauch und Wirsing dazugeben und die Suppe weitere 5 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, mit den Hackbällchen, Thymian und Petersilie zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante: Das Gemüse kann nach Belieben durch Erbsen und/oder eine rote Paprika ergänzt werden.

Tipp: Bauernbrot dazu reichen

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).