

# Sauerampfer-Suppe



## Zutaten (für 4-5 Portionen)

- 1 Bund Sauerampfer (6-8 Blätter)
- 2-3 Eier
- 2 Zweige Petersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- Etwas Salz, Pfeffer
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 Handvoll Fadennudeln

## Zubereitung

2-3 Liter Wasser aufkochen. Gemüsebrühe hinzufügen. Fadennudeln hineingeben. Petersilie und Frühlingszwiebeln kleinschneiden und mit etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Langsam köcheln lassen.

Die Eier verquirlen und zum Binden vorsichtig in die Suppe einrühren. Topf vom Herd nehmen. Zuletzt den Sauerampfer klein schneiden und dazugeben, abschmecken, fertig!

