

# Kräuterzauber Kräutersüppchen

## **Zutaten (für 4 bis 5 Personen)**

- 2-3 Liter Wasser
- 200g Hackfleisch (kann auch weggelassen werden)
- frisches Suppengemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilie)
- Nudeln / gut geeignet sind Fadennudeln
- Salz, Pfeffer
- 1-2 EL Gemüsebrühe
- Weitere Kräuter (Dill, Petersilie, Sellerie) nach Geschmack

## **Zubereitung**

Suppengemüse klein schneiden und in einem großen Topf ca. 5 Minuten köcheln lassen. Aus dem Hackfleisch kleine Klösschen formen und zum Gemüse geben. Weitere 5 Minuten köcheln. Fadennudeln dazugeben und mit den gehackten Kräutern abschmecken. Fertig! Dazu schmeckt frisches Brot oder Baguette mit Kräuterbutter.

