

Bunte Gemüse- Nudelsuppe
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1/2 kleine Zucchini(ca. 60 g), 1 gelbe Paprika, 1 Lauchzwiebel, 40 g Penne Nudeln, 2 Scheiben unbeh. Zitrone, 20 g Parmesankäse Oregano zum Garnieren, 300 ml Gemüse- Kraftboullion (Instant)

Boullion aufkochen, Zucchini in Scheiben, Paprika und Lauchzwiebel in mundgerechte Stücke schneiden. Nudeln zur Boullion geben ca. 13 Min. kochen, nach 3 Min. Zucchini zufügen. Nach weiteren 5 Min. Paprika, Lauchzwiebel u. Zitronenscheiben zufügen, mitgaren. Parmesan hobeln und die Suppe damit bestreuen, mit Oregano garnieren.