



*Bauernmarkt im Internet:  
[www.bauernmarkt-olpe.de](http://www.bauernmarkt-olpe.de)*

*Probieren Sie mal das...*

## Rezept des Monats Februar 2008

### *Gemüsesuppe mit Mettwurst*

- Zutaten:**
- 2 Zwiebeln
  - (4-6 Pers.) • 1 Knoblauchzehe
  - 2 Möhren
  - 1 Stange Lauch
  - 200 g Mettwurstchen
  - 1 EL Öl
  - 4 TL Gemüsebrühe
  - 150 gr. frische Spätzle
  - 2 EL TK-Kräuter
  - Salz, Pfeffer



### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhren schälen, Porree putzen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden. Wurst in Streifen oder Scheiben schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Möhren, Porree und Wurst zufügen und ca- 3-4 Min. mitbraten. Mit 1 l Wasser ablöschen, Brühe einrühren und aufkochen.
3. Spätzle hinein geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Kräuter einrühren und die Suppe abschmecken.

Die Suppe mit kräftigem Bauernbrot und einem kühlen Bier servieren.



*Guten Appetit !*

