

# Buchstaben-Nudel - Suppe

1 Bund Suppengrün, 2 Esslöffel Öl ,  
3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer,  
1 Liter Wasser,  
ca. 100g Buchstabennudeln

Das Suppengrün fein würfeln, die Petersilie hacken und bei Seite stellen.

Das Suppengrün in Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 200 ml Wasser das Gemüse ablöschen.

Ca. 5 Minuten einköcheln lassen und danach die restliche Flüssigkeit zugeben.

Nach etwa 15 Minuten die Buchstabennudeln in die Suppe geben und bissfest (5 Min.) garen.

Bei Bedarf etwas nachwürzen und mit der Petersilie bestreut servieren.