

Serviervorschlag

Dieses Wort ist wohl eines der häufigsten gedruckten Wörter in Deutschland. Auf fast jeder Lebensmittelpackung findet ihr es. Aber ich würde es eigentlich nie benutzen. Nun ja, hier folgt also ein Serviervorschlag mit Anleitung für eure **Babbelnudeln**.



Man nehme:

- 1 Packung Suppengrün (oder: 3 Möhren, frische Petersilie, ¼ Knollensellerie, ½ Stange Porree, 1 Blumenkohl)
- 2 Möhren zusätzlich
- 2 TL Tomatenmark
- 4 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 2 gehäufte TL Salz oder Instant-Gemüsebrühe
- Pfeffer, evtl. Maggi oder Liebstöckl
- 500 ml Wasser
- Babbelnudeln



Zuerst schäle ich die Möhren und den Sellerie und schneide beides zu kleinen Würfeln. Den Porree wasche ich erst und halbiere ihn dann der Länge nach. Nun schneide ich den halbierten Porree in 3mm breite Scheiben. Vom Blumenkohl entferne ich – so wie beim Sellerie – alle braunen Stellen und schneide ihn ebenfalls klein. Nun gebe ich in einen großen Topf das Öl und das Tomatenmark, füge das Gemüse und den Zucker hinzu und dünste alles circa fünf Minuten etwas an. Dabei rühre ich gut um, sodass nichts anbrennt.

Etwas abkühlen lassen und mit einer Kelle auf tiefe Teller verteilen. Guten Appetit!

Danach kommt das Salz, der Pfeffer und die Petersilie (am Stück oder gehackt) dazu und ich schüttele das Wasser hinein. Ich lasse es aufkochen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln. Nun noch die Nudeln rein und sechs weitere Minuten köcheln lassen.

