



Buchstabensuppe mit Gemüseflädli von flo8h9

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/buchstabensuppe-mit-wienerli>
(Ohne Wienerli)

50 g Frühlingszwiebeln	2 1/2 Frühlingszwiebel pro 10 Personen Weiss und Grün getrennt zerhacken
7.5 cl Olivenöl	
3.0 Liter Wasser	
60 g Bouillion	(Bsp Knorr, 5 gr pro 250ml)
500 g Buchstabensuppe	(Teigwaren)
100 g Zwiebel	geraffelt
125 g Zucchini (g)	geraffelt
100 g Lauch	geraffelt
125 g Rübli	geraffelt
100 kg Sellerie	geraffelt
100 kg Wirz	geraffelt
1.0 kg Brot	

Gemüse raffeln.

Weissen Teil der Frühlingszwiebel hacken, grünen Teil fein schneiden, beiseitestellen. Gehackte Zwiebeln und Suppengemüse in einer grossen Pfanne im Öl andünsten. Buchstaben dazugeben, mitdünsten. Bouillon dazugeben, Suppe ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis die Teigwaren al dente sind. Frühlingszwiebelgrün in die Suppe geben. Dazu passt Brot und Senf.