

## Spätzle – Suppe

### Zutaten:

250 g Spätzle  
2 Stangen Porree  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Zucchini  
1 Dose Mais  
150 g Cabanossi - Wurst  
215 g Junge Dicke Bohnen (Abtropfgewicht)  
2 l Gemüsebrühe  
1 EL Basilikumblätter (gehackt)  
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl



### Zubereitung:

- Cabanossi und Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Zucchini klein würfeln.
- Bohnen und Mais abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Cabanossi kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Aufkochen lassen.
- Bohnen, Porree, Zucchini, Mais und Spätzle untermischen.
- Salzen, Pfeffern, „Oreganosieren“.
- Etwa 12 – 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit dem Basilikum - Hack überstreut servieren.