Cremige Pastina Suppe

Für 4 Portionen

2 Karotten	2 Stg. Stangensellerie	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1,5 L Hühnerbrühe	250 g Sternchennudeln
Salz, Pfeffer	Parmesan	

Karotten schälen, mit dem Stangensellerie in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen.
Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Karotten, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
In der Zwischenzeit die Sternchennudeln kochen.
Gemüse aus dem Topf fischen und mit 1-2 Kellen Brühe cremig im Mixer pürieren.
Gemüsepüree wieder in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und Suppe in Schüsseln füllen und mit ordentlich Parmesan getoppt genießen.

NN am 26. Oktober 2026