

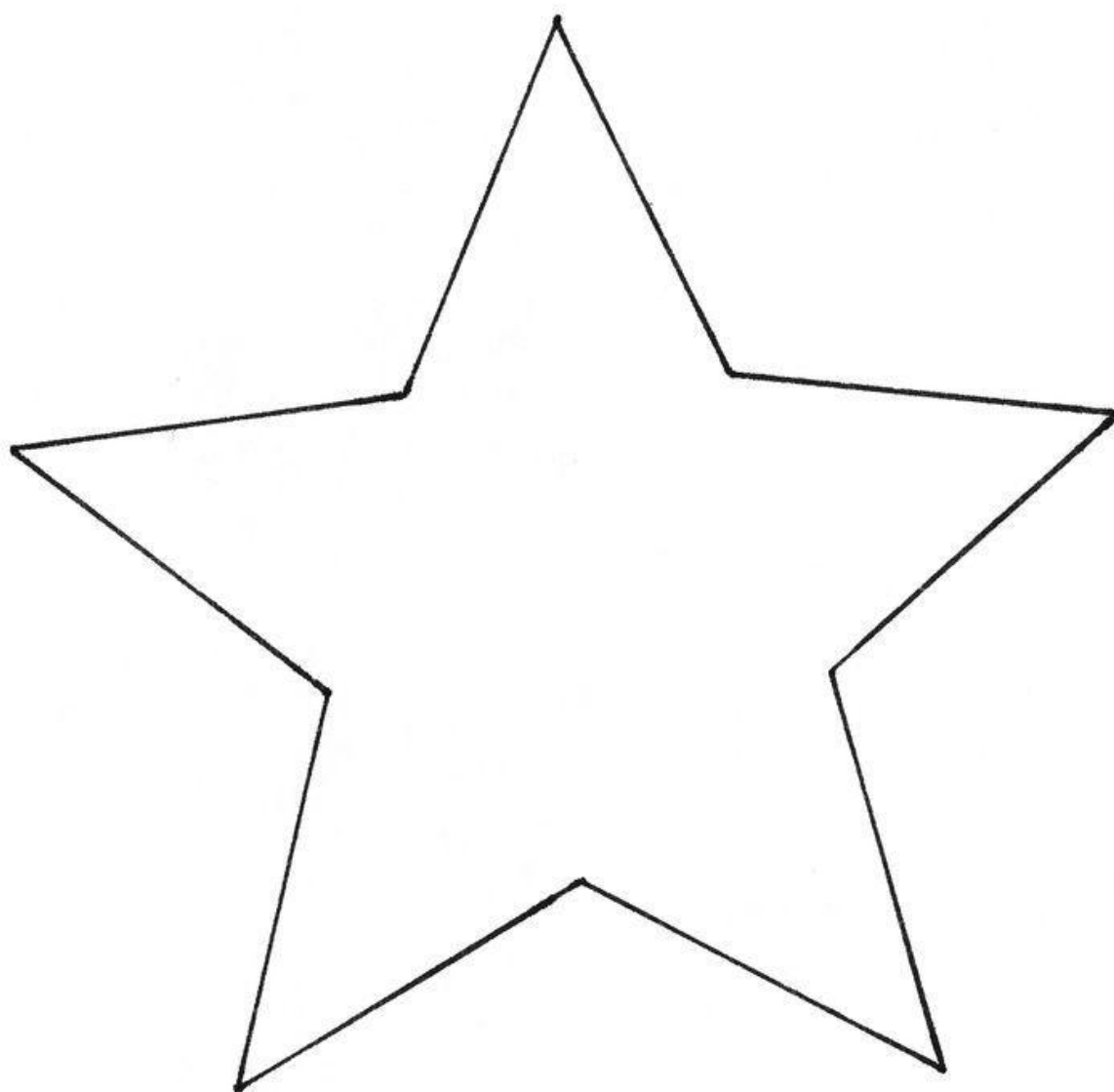


Minibörse -

Ideen für die Ministrantinnen- und Ministrantenpastoral

Weiterführendes Material zu **Heft 2/2018**

Erweiterung zu Gruppe II





Heiß & himmlisch

Galaktische Sternensuppe

Zutaten

- 150 g Lauch
- 150 g Karotten
- 100 g Stangensellerie
- 1 TL Butter
- 200 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 100 g Sternchennudeln
- 2 l Wasser
- 2 – 3 TL Brühpulver für eine Gemüsebrühe



1 **Wasche das Gemüse** und schneide den Lauch in feine Streifen.



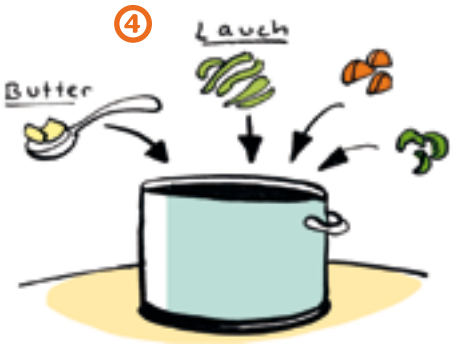
2 **Schäle die Karotten, schneide das dicke Ende ab und halbiere sie der Länge nach.** Lege eine Hälfte mit der flachen Seite auf das Schneidebrett und schneide kleine Halbmonde ab. Lass dir beim Schneiden von einem Erwachsenen helfen.



3 **Nimm den Stangensellerie** und schneide auch hier kleine Halbmondstückchen ab.



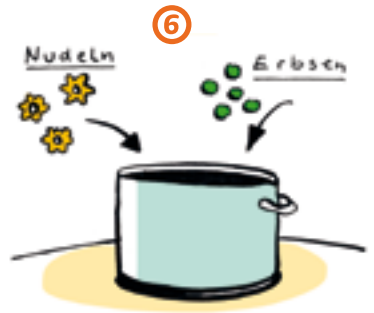
4 **Nimm einen Topf und gib die Butter hinein.** Füge die feinen Lauchstreifen hinzu und dünste sie 2 Minuten auf mittlerer Temperaturstufe an. Füge dann die Halbmonde von Karotte und Sellerie hinzu.



5 **Bringe in einem Wasserkocher 2 Liter Wasser zum Kochen** und gieße das Wasser vorsichtig in den Topf mit dem Gemüse.



6 **Füge nun zur leicht köchelnden Suppe mit den Halbmonden die Nudeln als Sterne und nach 10 Minuten die Erbsen als Planeten hinzu.** Lass die Suppe 6 Minuten sanft weiterköcheln, bis Nudeln und Erbsen weich sind.



7 **Schmecke die Suppe am Ende mit 2 – 3 Teelöffeln Brühpulver ab.** Probiere nach jedem Teelöffel die Suppe. Jedes Brühpulver ist anders, und vielleicht schmeckt die Suppe jetzt schon lecker. Fertig!

