Bunte Sternchensuppe (4 Portionen)

200 g Möhren **½ Stange Lauch** **100 g Stern-Suppennudeln** **Salz**	Möhren schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser 5-7 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen.
1 l Gemüsebrühe **100 g tiefgefrorene Erbsen** **1 Glas Mini-Würstchen**	Die Brühe aufkochen. Möhren und Lauch hineingeben und etwa 12 Minuten garen. 6 Minuten vor dem Ende der Garzeit Erbsen und 2 Minuten danach Würstchen zugeben.
1 /2 Bund Petersilie **Weißen Pfeffer**	Petersilie waschen, fein hacken. Nudeln und Petersilie in die Suppe geben. Mit Pfeffer und mit etwas Salz abschmecken.