




# Soupe-repas à la bockwurst

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 gros oignon (coupé grossièrement)  
1 trait d'huile d'olive  
4 carottes (épluchées et coupées en morceaux)  
1 courgette (coupées en morceaux)  
1 poivron rouge (épépiné et coupé)  
1 fenouil (coupé en lamelles)  
1/4 céleri-rave (épluché et coupé)  
4 pommes de terre (épluchées et coupées)  
1 1/2 l de bouillon de poule  
2 feuilles de laurier  
3 brins de thym  
4 bockwürsts (en rondelles)  
1 bouquet de persil plat (ciselé)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir l'oignon à l'huile d'olive. Ajoutez le reste des légumes et arrosez de bouillon. Assaisonnez avec du sel, du poivre, le laurier et le thym. Laissez mijoter pendant 40 minutes.
- 2.** Ajoutez les rondelles de saucisses. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes et garnissez de persil.