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 bockwursts (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.**