

Gemüsesuppe für 2

Zutaten:

300 g Kartoffeln
200 g Möhren
100 g Kohlrabi
5 Stängel Stangensellerie
1 Zwiebel oder 2 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Eßlöffel Butter
1 l Gemüsebrühe
Petersilie
Salz, Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch werden geschält und fein gewürfelt. Beides wird beiseite gestellt.

Die Kartoffeln gründlich putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Kohlrabi schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Möhren abbürsten und in Scheiben schneiden. Zum Schluss den Stangensellerie in kleine Scheiben schneiden.

Die Butter in einem großen Topf zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Dann das restliche Gemüse für 2 - 3 min. andünsten.

Mit der Gemüsebrühe alles ablöschen und für ca. 30 min. köcheln lassen.

Salz und Pfeffer nicht vergessen. Die Petersilie fein hacken und kurz vorm servieren mit in die Suppe geben.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de