

Gemüsesuppe



Suppe als Vorspeise oder Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 300 g Kartoffeln**
- 1 grössere Tomate**
- 1 grössere Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 400 g gemischtes Gemüse**
wie Rübli, Randen,
Peperoni, Kohlrabi,
oder nach Wahl
- 1 Stängel Petersilie**
- 1/2 TL Salz**
- Pfeffer, Muskat, Curry**
- 1 EL Bouillon**
- 20 g Butter**

Vorbereiten

- a 300 g Kartoffeln rüsten und in kleine Würfel schneiden.
- b 1 grössere Tomate waschen und in kleine Stücke schneiden.
- c 1 grössere Zwiebel rüsten und fein hacken.
- d 1 Knoblauchzehe rüsten und fein hacken.
- e 400 g gemischtes Gemüse rüsten und in kleine Stücke schneiden.
- f 1 Stängel Petersilie fein hacken.

Zubereiten

- f Alle oben aufgeführten Zutaten in eine hohe Suppenpfanne geben.
- g Würzen mit 1/2 Teelöffel Salz, Pfeffer, Muskat und Curry nach belieben.
- h 1 gestrichener Esslöffel Gemüsebouillon dazugeben.
- i 1 Liter Wasser dazugeben und alles ca. 30 - 40 Minuten gar kochen.
- j 20 g Butter dazugeben.
- k Mit dem Stabmixer oder der Küchenmaschine so fein wie möglich pürieren.
- l Servieren in den vorgewärmten Suppentellern zusammen mit Brot und Käse oder / und Trockenfleisch, ergibt eine feines z'Nachtessen!