

Gemüsesuppe



Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 grössere Zwiebel
400 g Gemüse wie
Rüebli
Lauch
Sellerie
Kabis oder Kohl
Blumenkohl
Broccoli
1-2 Kartoffeln
Maggikraut
Schnittlauch oder
Peterli
Salz, Pfeffer
Bouillon nach Wahl
Oel oder Fett

Vorbereiten

Zwiebel fein hacken
Gemüse schneiden und waschen
Rüebli in dünne Rädchen (ca. 1mm)
Lauch längs halbieren, waschen und dann quer in Streifen
von ca. 3mm schneiden
Sellerie in Würfel von 5mm schneiden
Kabis / Kohl vierteln und in dünne Streifen von ca. 5mm schneiden
Blumenkohl und Broccoli in kleine Röschen schneiden
Kartoffeln in kleinere Würfel schneiden

Schnittlauch oder Peterli fein schneiden (erst am Schluss dazugeben)

Zubereiten

Oel oder Fett erwärmen in hoher Pfanne
Zwiebeln zuerst andämpfen
Zubereitetes Gemüse begeben und so lange andämpfen bis Gemüse
zusammenfällt und farblich intensiver wird
1,2 L Wasser mit Bouillon nach Wahl begeben
Maggikraut (auch Liebstöckel genannt) begeben am Stück
aufkochen lassen
ca. 30 Min. zugedeckt leicht köcheln lassen
Abschmecken mit Salz, Pfeffer oder Gewürze nach Wahl
Maggikraut entfernen

Peterli oder Schnittlauch erst am Schluss begeben oder direkt
in Suppenteller streuen