

Gemüsesuppe

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- Butterschmalz
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 150 g Bohnen
- 150 g Rosenkohl
- 1-1,5 Liter Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Kartoffeln und Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Lauch in Ringe schneiden, Bohnen und Rosenkohl putzen und ggf. halbieren.
4. Petersilie waschen und fein hacken.
5. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
6. Kartoffeln, Karotten, Lauch, Bohnen und Rosenkohl dazugeben und kurz mit dünsten.
7. Mit Gemüsebrühe aufgießen, alles aufkochen lassen und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie bestreuen.

TIPP:

- Du kannst fast jedes Gemüse verwenden, das du noch im Kühlschrank hast – egal ob Karotten, Sellerie, Brokkoli, Paprika oder Zucchini.
- Auch kleine Mengen oder schrumpeliges Gemüse lassen sich wunderbar in der Suppe verarbeiten, sodass nichts verschwendet wird.