

Gemüsesuppe



Geräte: Schneidbrett, Messer, Kartoffelschäler, Messbecher, Pürierstab

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{3}{4}$ kg Gemüse und Kartoffeln	waschen, putzen und in gleich große Stücke schneiden
1 Zwiebel	kleinwürfelig schneiden
3 EL Öl	erhitzen, Zwiebel andünsten und Gemüse zugeben
1 $\frac{1}{2}$ l Wasser	zugießen
1 TL Salz	würzen
1 Prise Pfeffer	
1 Suppenwürfel	Gemüse bissfest garen
Kräuter	einen Teil des Gemüses pürieren
2 EL Rahm	unterheben

© TIPP: Es kann auch das Gemüse püriert werden, sodass eine Gemüsecremesuppe entsteht.