



klare Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen:

½ Zwiebel

1 kleine Hand voll Rosenkohl

3 Karotten

1 Hand voll Fisolen

6 Champignons

1,5 l klare Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Die Zwiebel wird fein gewürfelt und goldbraun in etwas Öl angebraten. In der Zwischenzeit wird das Gemüse, gewaschen, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten.

Bis auf die Champignons wird das Gemüse zu den Zwiebeln gegeben. Kurz mitrösten lassen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann dürfen die Champignons hinzugefügt werden. Die Suppe so lange kochen (etwa weitere 5-8 Minuten) bis das Gemüse durch ist, aber noch Biss hat.

Grundsätzlich kann man nahezu jedes Gemüse in die Suppe geben, hier aber die verschiedenen Garzeiten beachten.

Mit Salz und Pfeffer die Suppe noch geschmacklich abrunden und noch heiß servieren.

