

Leichte Frühlingsuppe

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zuckerschoten	200 g
Kohlrabi	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	750 ml
Sherry	6 Esslöffel
Karotten / Möhren	1 Bund
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die gewaschenen Karotten, Erbsen und Kohlrabi schälen und Karotten in dekorative Scheiben schneiden. Kohlrabi würfeln, Gemüfefond aufkochen lassen. Anschließend Karotten und Kohlrabi zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. 2 Minuten vor Fertigstellung die Zuckerschoten hineingeben. Sherry unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1043-Leichte-Fruehlingssuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at