

Gemüsesuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|-------------|
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 100 ml |
| Suppengemüse | 200 g |
| Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel | 1 Stk. |
| Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend | 2 Stk. |
| Karotten / Möhren | 2 Stk. |
| Kohlrabi | 1 Stk. |
| Suppenwürfel / Brühwürfel | 2 Stk. |
| Butter | 1 Esslöffel |

Zubereitung:

Gemüse würfelig schneiden, Gemüse in einen Topf mit einem Löffel Butter kurz rösten, mit einem Liter Wasser aufgießen, die zwei Suppenwürfel dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Zum Schluß einen Schuß Sahne oder Rama Cremefine begeben.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1046-Gemuesesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at