

Passierte Gemüsesuppe

Soupe de légumes "La Pesquière"



Zutaten für 6-8 Personen:

1 mittlere Zwiebel
3 Lauchstangen
3 EL Olivenöl
4 größere Kartoffeln
4 Karotten
1 kleines Rübchen ("navet")
(optional, da in Deutschland schwer zu bekommen)
300 g Zucchini
1,5 L leichte Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Lauch putzen, längs halbieren und quer in Halbringe schneiden. Beides in einem größeren Topf in Olivenöl farblos anschwitzen.

2. Kartoffeln, Karotten, Rübchen schälen, bei den Zucchini die Enden abschneiden und waschen. Alles in Scheiben schneiden oder grob würfeln. Zu den Zwiebeln und dem Lauch geben und einige Minuten mitlaufen lassen.

3. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, kurz aufkochen lassen und dann bei geschlossenem Deckel etwa 60 Minuten sanft köcheln.

4. Etwas abkühlen lassen, dann mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren oder mit einer Passiermühle durchsieben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Für diese Art der Gemüsesuppe sind eigentlich nur Zwiebel, Lauch, Kartoffeln und Karotten unverzichtbar. Viele andere Gemüsesorten kann man zusätzlich verwenden, gerade, was man eben zu Hause hat.

Wer will kann die Suppe zum Schluss mit einem Schuss Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

Rezeptanregung: Jacques Cadel, Cuisine traditionnelle de Saint-Tropez, Restaurant La Pesquière, Editions Jean-Paul Gisserot 1999, S. 9

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Suppen, vegetarisch, Gemüse, französisch

Rezeptanpassung und Foto: Walter Stand 19.01.2023