

Gemüsesuppe auf französische Art



Zutaten für vier Personen:

1 L kräftige Gemüsebrühe
1/2 Lauch
2 Kartoffeln
2 Karotten
1/2 Packung Zuckerschoten
1/2 Broccoli
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln und Karotten schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Lauch längs halbieren, waschen und in fingerbreite Abschnitte teilen.

3. Enden bei den Zuckerschoten abschneiden und gut waschen.

4. Broccoli in Röschen teilen und die Röschen in gröbere Scheiben schneiden. Ebenfalls gut waschen.

5. Zuerst die Kartoffeln und Karotten 10 Minuten köcheln, inzwischen das andere Gemüse vorbereiten. Lauch zugeben und weitere 5 Minuten köcheln,

dann das restliche Gemüse zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die Mengen und Garzeiten für das Gemüse sind nur Anregungen, da kann man ziemlich variieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Suppen, Gemüse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023