

Bunte Gemüse-Suppe

Für 2 Portionen:

| | | |
|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 1 EL Butter | 100 g Lauch | 50 g Kohlgemüse |
| 1 Karotte | 1 Stange Sellerie | 1 Handvoll grüne Bohnen |
| 50 g Erbsen | Vi Zucchini | Vi rote Paprika |
| 1 Chilischote | 1 mittelgroße Tomate | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Kartoffel | Petersilie |
| Salz, Pfeffer | gemahlene | Muskatnuss |
| 1 L Wasser | | |

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, in grobe Würfel schneiden und in der Butter dünsten. Dann alle anderen Gemüse in grobe Würfel schneiden, beifügen und schmoren lassen. Mit 1 Liter Wasser ablöschen, Gewürze, Salz und Pfeffer hinzufügen und 25 bis 30 Min. kochen lassen. Nach Belieben mit Petersilie oder Schnittlauch servieren.

NN am 07. Februar 2021