

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