

# Gemüsesuppe

## Zutaten



2 Brühwürfel



750 ml Wasser



1 Packung Suppengemüse



2 mittelgroße Kartoffeln

# Gemüsesuppe



1 Tomate



1 Kohlrabi



1 Tasse Tiefkühlerbsen

# Gemüsesuppe

## Zubereitung



Gemüse waschen



Wasser in einen Topf geben und auf den Herd stellen



Brühwürfel dazugeben



Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten

# Gemüsesuppe



Kartoffeln schälen



Kartoffeln klein schneiden



Kartoffeln in den Topf geben



Sellerie schälen

# Gemüsesuppe



Sellerie klein schneiden



Sellerie in den Topf geben



äußere Schale des Lauchs entfernen



Lauch in Ringe schneiden

# Gemüsesuppe



Lauch in den Topf geben



Karotten-Enden abschneiden und  
Karotten schälen



Karotten in Ringe schneiden



Karotten in den Topf geben

# Gemüsesuppe



Kohlrabi schälen



Kohlrabi in Stücke schneiden



Kohlrabi in den Topf geben



Blumenkohl klein schneiden

# Gemüsesuppe



Blumenkohl in den Topf geben



Tomaten halbieren und den Strunk entfernen



Tomaten klein schneiden



Tomaten in den Topf geben

# Gemüsesuppe



Petersilie klein schneiden



Petersilie in den Topf geben



Erbsen in den Topf geben



alles aufkochen lassen, dann ca. 10 Minuten köcheln lassen – fertig!

**Guten Appetit!**