

Gemüsesuppe

Zutaten



2 Brühwürfel



750 ml Wasser



1 Packung Suppengemüse

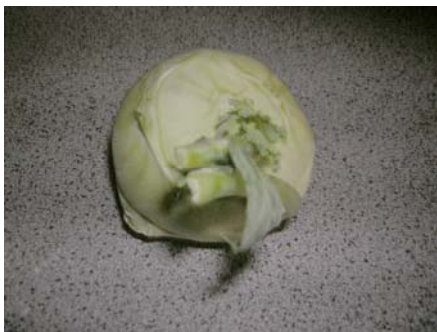


2 mittelgroße Kartoffeln

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!