

Rezept Gemüsesuppe

Rezept Gemüsesuppe

Die Gemüsesuppe lässt sich je nach Saison mit verschiedenen Gemüsesorten variieren.

Zutaten:



300 g frisches Gemüse (z.B. Karotten, Sellerie, Zucchini)
1 Zwiebel
1 l Hühnerbrühe
300 g grüne Bohnen, TK oder frisch
50 g Suppennudeln
Salz, Pfeffer
1 EL Petersilie
1 EL Öl

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen.

Das Gemüse waschen, die Karotten schälen und zusammen mit der Sellerie und der Zucchini in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Anschließend kommt das kleingeschnittene Gemüse mit in den Topf und wird für fünf Minuten angedünstet.

Das Gemüse mit der Brühe aufgießen, aufkochen und die Gemüsesuppe für 10 min mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Nun kommen die Bohnen in die Gemüsesuppe, nach weiteren 5 Minuten Kochzeit werden die Suppennudeln noch hinein gegeben.

Die Gemüsesuppe für ca. 5 bis 8 min köcheln lassen, solange bis die Nudeln weich sind.

Zum Abschluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Je nach Saison können die Gemüsesorten verändert werden, so können z.B. Blumenkohl, Spitzkohl oder auch Brokkoli verwendet

werden.

Kleiner Tipp: Doppelte Menge der Gemüsesuppe kochen, diese kann dann portionsweise eingefroren werden.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)