

3 gegen Langeweile im Suppentopf

1. Gemüsesuppe

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 1 - 2 Päckchen Suppengemüse (Möhren, Petersilie, Sellerie, Lauch)
- 3 Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer



Und so geht's:

1. Gemüse und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
2. Gemüsebrühe anrühren und in einem großen Topf erhitzen.
3. Gemüse und Kartoffeln dazugeben und allen 10 – 15 Minuten köcheln lassen.
4. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zucchini-Kartoffel-Suppe

Zutaten:

- 1 kg Zucchini
- 200g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200g Sahne
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer



Und so geht's:

1. Zucchini und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
2. Gemüsebrühe anrühren und erhitzen.
3. Zucchini und Kartoffeln dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Alles mit Hilfe eines Pürierstabes pürieren.
5. Anschließend mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Kürbissuppe

Zutaten:

- 1 Kürbis
- ca. 5 - 6 Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Sahne



Und so geht's:

1. Kürbis vierteln und schälen, anschließend in kleine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln ebenfalls schälen und klein schneiden.
3. Gemüsebrühe ansetzen und aufkochen lassen.
4. Kürbis und Kartoffeln dazugeben und ca. 45 Minuten kochen lassen.
5. Anschließend mit dem Pürrierstab zerkleinern und mit Sahne abschmecken.
6. Wenn ihr möchtet könnt ihr aus Brötchen noch Croutons schneiden, kurz in der Pfanne erwärmen und über die Suppe streuen.

