

Gemüsesuppe



Zutaten:

1 kg Suppengemüse
(Karotten, Sellerie,
Pastinake, Petersilie
Kohlrabi, Fisolen)
150 g Erbsen
2 Stk Zwiebel, weiß
4 Stk Frühlingszwiebel
4 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Blätter Lorbeer
1 Stängel Maggikraut
100g Petersilienkraut
1 EL Sojasauce
1 l Wasser
250 g Suppennudeln

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. In einem großen Topf die Zwiebel im Öl glasig dünsten. Anschließend mit Wasser aufgießen und einmal kurz aufkochen lassen. Das Suppengrün und das Gemüse wie Karotten, Lauch, Zwiebel und Petersilienwurzel mit Grün putzen und in kleine Stücke schneiden. Maggikraut waschen und abtropfen lassen. Alles in das schon leicht kochende Wasser geben und ca. 15-20 Minuten auf kleiner Flamme mit nicht ganz zugemachtem Deckel köcheln lassen. Dann das Suppengrün und das Maggikraut sowie die Petersilienwurzel mit dem Grün entfernen, das andere klein geschnittene Gemüse wie Karotten, Lauch und Zwiebel im Topf lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Die Gemüsesuppe kann zusätzlich mit Suppengewürz oder Sojasauce abgeschmeckt werden. Nudeln in separaten Topf in 500ml gesalzenem Wasser weichkochen und abseihen. Erst zum Servieren in die Teller geben.

