Klare Gemüsesuppe

Die klare Gemüsesuppe ist eine leichte und feine Suppe mit wenig Kalorien. Das Rezept gelingt selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
0.5 Stk.	Lauch
1 Stk.	Karotte
0.5 Stk.	Petersilienwurzeln
0.25 Stk.	Sellerieknollen
2 Stk.	Erdäpfel
3 EL	Öl
125 ml	Weißwein
750 ml	Wasser
1 EL	Suppengewürz
	Salz und Pfeffer
	Blattpetersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Die **klare Gemüsesuppe** ist rasch zubereitet. Dazu das Gemüse waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse kurz anschwitzen lassen. Mit trockenem Weißwein aufgießen, etwas reduzieren und das Wasser und Suppengewürz hinzugeben.

3. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze etwa 40 Minuten leicht köcheln lassen. Abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Teller anrichten und mit gehackte Petersilie garnieren.

Tipp