Milde Gemüsesuppe

Die milde Gemüsesuppe begeistert mit ihrem feincremigen Geschmack. Nicht nur in der vegetarischen Küche ist dieses Rezept sehr geschätzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

750 ml	Wasser
3 Stk.	Kartoffeln
3 Stk.	Pastinaken
2 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Suppenwürze
1 Stk.	Süßkartoffel
1 Stk.	Tomate
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Diese **milde Gemüsesuppe** ist eine nahrhafte, vegetarische Hauptspeise. Die Süßkartoffeln, Kartoffeln, Pastinaken, Tomaten, Zucchini wie auch Zwiebeln gründlich reinigen, um diese zu schälen und grob zu würfeln. Dieses Gemüse nun in einen Topf geben und mit Wasser vermengen.

2. In einem nächsten Schritt die Suppe zum Kochen bringen und mit der Suppenwürze abschmecken. Hitze reduzieren und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe mixen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Tipp

Die milde Gemüsesuppe in tiefe Teller füllen und abschließend etwas Schlagobers darauf verteilen.