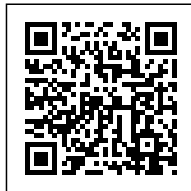


GEMÜSESUPPE



Eine heiÙe Gemüsesuppe schmeckt zu jeder Jahreszeit.

Zutaten:

- 300 g Suppengemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Pastinake, Lauch)
- 300 g Kartoffel
- 1 L Wasser
- 1 EL Gemüsebrühenpulver
- 1 EL Majoran getrocknet

Zubereitung:

Das Suppengemüse will gewaschen werden. Also ab damit ins Wasser und anschließend schälen. Den Sellerie, Gelbe Rüben und die Pastinake schneide ich in kleine Würfel, den Lauch in schmale Ringe. Die Kartoffeln ebenfalls waschen, schälen und ebenso in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse in den Mixtopf füllen. Wasser und Gemüsebrühenpulver dazugeben. Diese Mischung nun für 30 Minuten bei 100° auf Stufe 1 köcheln lassen. Nach dieser Zeit, wir lieben gerne feine Suppen für 30 Sekunden auf Stufe 8 pürieren. Danach erst den Majoran zugeben und nochmal für 15 Sekunden auf Stufe 4 verrühren. Fertig ist eine einfache, aber sehr leckere Gemüsesuppe. Mit Suppeneinlage und Schnittlauch verfeinert, einfach deliziös.