

Gemüsesuppe Masche

4 Personen



Suppen
Karte Nr. 18

2



Gemüsesuppe Masche

Suppen
Karte Nr. 18 **2**

Vorbereitungszeit 15 Min. · Kochzeit 40 Min.

- 1 große Zwiebel**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Paprikaschote**
- 2 Karotten**
- ¼ Sellerieknolle (100 g)**
mit Blättern
- 500 g Zucchini**
- 2-3 Stangen Lauch**
- 4 Eßl. Öl**
- ½ l Würfelbrühe**
- je 1 gestrichener Teel. ge-**
trocknete Kräuter, wie Oregano,
Thymian, Basilikum, frisch
gemahlener Pfeffer
- 1 kleine Dose feine Erbsen**
- 1 Bund Petersilie**
- Salz**
- ½ Glas Weißwein**
- 4 Eßl. Sahne**

Mit Stangenweißbrot servieren.
Die Suppe eignet sich, um
in großen Mengen für Parties
vorgekocht zu werden. Dann
aber Wein und Sahne erst beim
Aufwärmen zugeben.

Getränkervorschlag: Weißwein,
Bier.

1. Zwiebel schälen und in dünne
halbe Ringe schneiden, Knob-
lauchzehen schälen und fein
hacken. Öl in einem großen
Suppentopf auf kleiner Flamme
erhitzen, Zwiebel und Knoblauch
darin glasig werden lassen.

2. Paprikaschote waschen, put-
zen und in kleine Quadrate schnei-
den. Mohrrüben schaben und in
dünne Scheiben schneiden. Sel-
lerie schälen und klein würfeln.
Einige Blätter davon aufheben.
Lauch putzen und in Ringe schnei-
den, ebenso die Zucchini.

3. Die Gemüse nacheinander in
den Topf geben und jede Sorte
2-3 Min. anrösten. Öfter umrüh-
ren. Mit Würfelbrühe aufgießen,
die getrockneten Kräuter und
Pfeffer zugeben. Die Suppe bei
halbgeöffnetem Deckel 15 Min.
köcheln lassen.

4. Feine Erbsen, gehackte Pe-
tersilie und feingeschnittene Sel-
lerieblätter dazugeben und durch-
rühren. Die Suppe abschmecken.
Wein und Sahne einrühren.