

## **Rezept: GEMÜSESUPPE MIT LAUCH**

### **Rezept:**

<b>400g</b>	Kartoffeln (mehlig kochend)
<b>150g</b>	Karotte
<b>100g</b>	Zucchini
<b>80g</b>	Lauch
<b>80g</b>	Zwiebel
<b>1 EL</b>	Pflanzenöl
<b>1,25 L</b>	Gemüsefond
<b>Etwas</b>	Salz & Pfeffer
<b>½ EL</b>	Petersilie
<b>½ EL</b>	Thymianblatt



### **Zubereitung:**

1. Das Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden
2. Erhitze das Öl in einem großen Topf und schwitze das Gemüse darin an.
3. Wenn das Gemüse genügend Rostaromen hat, ist es Zeit den Gemüsefond anzugießen.
4. Nun die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 20 köcheln lassen.
5. Nach dem Köcheln die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren.
6. Wenn die Suppe dir noch zu dick sein sollte, kannst du noch etwas von dem Gemüsefond hinzugeben.
7. Zum Schluss noch einmal die restlichen Kräuter hinzugeben und nochmals abschmecken.

Viel Spaß beim Nachmachen  
Wünscht das Digital Mall Team

