



Rezept der Woche

SUPPE MIT SUPPENGGRÜN

Zutaten

1 Bund Sellerie
2 Stangen Porree
5 Möhren
1 Zwiebel
Etwas Olivenöl zum
Anbraten
8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1,5 Liter Wasser oder
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
1 EL gehackter
Schnittlauch oder
Petersilie

Zubereitung

Das Gemüse waschen. Die Möhren und die Zwiebel schälen. Die Zwiebel fein würfeln und Sellerie, Porree und Möhren in mundgerechte Stücke schneiden.

Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das übrige Gemüse dazugeben und etwa 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren mitbraten.

Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzufügen und mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe etwa 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist, aber noch etwas Biss hat.

Pfefferkörner und Lorbeerblätter herausnehmen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie servieren.

Tipp: Wer möchte, kann die Suppe teilweise oder vollständig pürieren. Gemüsebrühe sorgt für einen kräftigeren Geschmack. Dazu passen Brot oder Baguette, Grießnockerl, Kartoffeln oder Suppennudeln.

