

Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen

- 2 Kohlrabi
- 6-8 Möhren (ca. 800g)
- 6-8 Kartoffeln (ca. 800g)
- 1 Zwiebel
- 1,5l Wasser
- 150g Erbsen
- 3 EL Butter, 2 EL Mehl
- 100ml Sahne
- 2 Brühwürfel
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Petersilie

Zubereitung

Kohlrabi, Möhren und Kartoffeln schälen, waschen grob zerkleinern und in feine Scheiben hobeln. Die Zwiebel klein schneiden. Petersilie hacken.

In einem großen Topf 1 EL Butter auslassen und die Zwiebel anbraten.

Das in Scheiben geschnittene Gemüse zugeben, mit Wasser bedecken und für 20 Minuten kochen lassen.

In einem kleinen Topf aus 2 EL Butter und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten. Mit der Sahne und dem Bouillon des gekochten Gemüse ablöschen, gut rühren und andicken lassen. Dann die Brühwürfel in der Sauce auflösen, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und alles zum Gemüse geben.

Die Erbsen zufügen und den Eintopf weitere 5 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss die Petersilie einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.