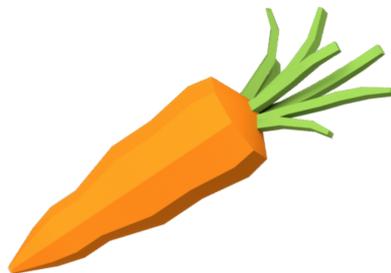
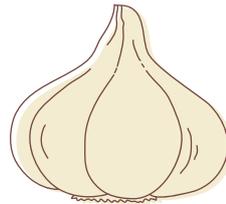


Gemüsesuppe



Für 4 Portionen

- 1 Lauch
- 3 Kartoffel
- 3 Karotten
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2-3 Lorbeerblätter
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 250g kleine Nudeln



1. Lauch ordentlich waschen, Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Kohlrabi schälen und alles in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden, Knoblauchzehen schälen.
3. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebeln auf hoher Stufe stark anbraten und das restliche Gemüse mitsamt dem Knoblauch dazugeben, alles gut anrösten lassen.
4. Das Gemüse mit so viel Wasser ablöschen bis alles gut in Wasser schwimmt. Lorbeerblätter dazugeben. Gemüsebrühe nach Belieben ebenfalls dazugeben.
5. Die Suppe so lange köcheln lassen bis das gesamte Gemüse gar gekocht ist. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken, Nudeln dazugeben, den Topf mit einem Deckel schließen und für knapp eine Stunde auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen.

