

# GEMÜSESUPPE

## ZUTATEN

1 Bund Suppengrün*	1 Knoblauchzehe
3 Mittelgroße Erdäpfel/Kartoffeln	Prise Salz und Pfeffer
Getrocknete Pilze, nach Wunsch	1,5l Wasser
1 Gemüsesuppenwürfel	Etwas Olivenöl zum Anschwitzen
1 Zwiebel	

\* z.B. Karotten, Lauch, Sellerie, Steckrübe, Petersilie

## ZUBEREITUNG

SCHRITT EINS	Lauch und Zwiebel klein schneiden. Kartoffeln schälen.
SCHRITT ZWEI	Karotten, Sellerie, Steckrübe und Kartoffeln klein schneiden.
SCHRITT DREI	Petersilie klein schneiden und zur Seite stellen.
SCHRITT VIER	In einem Suppentopf das Olivenöl erhitzen. Lauch und Zwiebel anschwitzen.
SCHRITT FÜNF	Restliches Gemüse zufügen (auch Pilze wenn gewünscht). Wasser dazu geben.
SCHRITT SECHS	Suppenwürfel in die Suppe bröseln und Knoblauchzehe in die Suppe pressen.
SCHRITT SIEBEN	Suppe für 30 Minuten leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen.

GUTEN APPETIT!