

Wurzelgemüse Cremesuppe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
1 Stunde

Zutaten

1 Zwiebel
100 gr Pastinaken
250 gr Karotten
350 gr Sellerie
2 Kartoffeln
ca. 1 Liter Brühe/ Wasser
200-250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Kurkuma, Cayennepfeffer
Curry nach Geschmack- gern 3 verschiedene Sorten



Zubereitung

Das Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel klein schneiden und glasig andünsten, das Gemüse dazugeben und scharf anbraten. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, mit den Gewürzen abschmecken (die Flüssigkeit soll das Gemüse bedecken.) Ca. 30-40 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Die Sahne zur Suppe geben. Das Ganze einmal aufkochen und zum Schluss nochmal abschmecken.

Gedanken: ich habe diesmal Schwarzbrot Scheiben mit Käse überbackt. Das geht auch ganz einfach: Brot mit Butter beschmieren, Käse darauflegen, ein bisschen mit Salz, Pfeffer und Paprika Pulver würzen. Im Ofen auf Grill oder Oberhitze Funktion ein paar Minuten backen, bis der Käse schmilzt.

Diese Suppe ist sehr schnell fertig und man braucht nichts Besonderes dazu.

Ich habe alle restlichen Gemüsesorten, die ich noch zu Hause hatte, für die Suppe verwendet. Das Rezept kannst du an deinen Gemüse Vorrat anpassen und mit den Gewürzen abschmecken, die du gerne magst.

