

# WHES-Demosuppe 2021



## Zutaten für 2 Personen

Kartoffeln	3 mittelgroße
Karotten	2
Sellerie	¼ Knolle
Petersilienwurzel/ Pastinake	1
Hokkaido-Kürbis	halber
Zwiebel	1
Olivenöl	<i>etwas</i>
<b>wer mag:</b> trockener Weißwein	200 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Salz	<i>etwas</i>
frisch gemahlener Pfeffer	<i>etwas</i>
frische Kräuter, z.B. Oregano, Petersilie	<i>etwas</i>
gemahlener Kreuzkümmel	1 halber TL
gemahlener Koriander	1 Prise
Salz	<i>etwas</i>
Pfeffer, frisch gemahlen	<i>etwas</i>



©[https://ois.kochbar.de/kbrezept/85098\\_37456/840x630/einfache-gemuesesuppe-mit-frischen-kraeuten-rezept.jpg](https://ois.kochbar.de/kbrezept/85098_37456/840x630/einfache-gemuesesuppe-mit-frischen-kraeuten-rezept.jpg)

*Alternativ kann auch anderes saisonales oder tiefgefrorenes Gemüse verwendet werden.*

1. Das Gemüse putzen, schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln scharf in Olivenöl anbraten.

Nach Belieben mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, dann die Brühe dazu geben, die Hitze runterschalten und das Gemüse in der Brühe gar köcheln lassen, Salz und Pfeffer dazu geben.

2. Wenn das Gemüse gar ist, ca. ein Drittel davon pürieren und dann wieder zurück in die Suppe geben, umrühren und dann die restlichen Gewürze dazu tun.

3. Die Suppe auf den Teller verteilen, die frischen Kräuter nach Belieben dazu geben, eventuell eine Prise Fleur de Sel.

Rezept angelehnt an:

<https://www.kochbar.de/rezept/85098/Einfache-Gemuesesuppe-mit-frischen-Kraeuten.html>