

# Gemüsesuppe



Für die Gemüsesuppe Gemüse waschen und schneiden. Wir haben viele **Karotten** genommen, **Sellerie** (Knolle und Stangen) **Lauch**, **Zwiebel** und **Erdäpfel**. Aber das könnt ihr ganz nach eigenem Geschmack gestalten. Ganz super machen sich Karfiol und Erbsen darin, aber die waren gerade nicht verfügbar (waren nicht im Biokistl). Das ganze mit **Wasser**, **Kümmel** und **Thymian** im Druckkochtopf einmal kurz aufkochen lassen und dann die Energiezufuhr abdrehen. Die Wassermenge richtet ich ganz danach, ob es mehr Eintopf oder mehr Suppe werden soll. Wenn man den Topf öffnen kann (Ventil unten), mit „**Einbrenn**“ binden (eventuell noch zusätzlich Kartoffelpüreepulver bio dazu) und salzen.

Share this: