

Reicht locker für 4


GOURMET
KIDS



Dein Rezept

> Blümchensuppe <

www.gourmet-kids.at

> Blümchensuppe <

Das brauchst du für die Suppe:

- 610 ml Wasser
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Karotten
- 1 Stk. Lauch
- ½ Stk. Sellerie
- 1 Stk. Petersilienwurzel
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Öl

für die Einlage:

- 120 g Suppenudeln
- 1 Stk. Karotten
- 1 Stk. Gelbe Rüben
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Stk. Keksausstecher in Blümchenform

So einfach geht's:

1.

Wasche das Gemüse mit Schale und schneide es in grobe Stücke. Halbiere die Zwiebel und brate sie in einem Topf ohne Öl auf der Schnittfläche dunkel an.

2.

Sobald der Zwiebel diese Farbe erreicht hat, kannst du das Öl in den Topf geben und das restliche Gemüse mitrösten.

3.

Gieße mit Wasser auf, füge die Gewürze hinzu und lass die Suppe für mindestens 30 Minuten kochen.

4.

Wasche die Karotte und Gelbe Rübe für die Einlage und schneide sie in dünne Scheiben. Nimm den Keksausstecher zur Hand und steche aus der Mitte der Karottenscheiben eine kleine Blume aus. Gib die Karottenränder in den Suppentopf.

5.

Sobald die Gemüsesuppe die gewünschte Intensität und Farbe erreicht hat, kannst du sie abseihen. Falls du mehr Suppe benötigst, füge noch etwas Wasser hinzu.

6.

Schmecke die klare Suppe ab und koche die Suppenudeln und die Gemüseblümchen kurz mit, bis sie weich sind – fertig ist die Blümchensuppe!