

## Gemüsesuppe püriert



Sie schmeckt in allen Lebenslagen und zu allen Gelegenheiten entweder als Vorsuppe oder einfach mal als Hauptgericht.

### Sie benötigen immer als Grundlage:

1 mittelgroße Sellerie



1-2 Stangen Porree



1 kl. Petersilienwurzel



1 Möhre



3-4 große Kartoffeln



### dann entweder :

1 kg Möhren oder

1 kg Brokkoli oder

1 kg Steckrüben oder

1 kg Pastinaken oder

1 kg Blumenkohl oder

1 kg Kürbis

Das Gemüse grob zerkleinern und mit Gemüsebrühe halb bedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Wenn Sie Blumenkohl- oder Pastinakensuppe gewählt haben, bitte vor dem Pürieren die Möhre und den Porree aus dem Topf fischen, sonst wird die Suppe nicht weiß.

Jetzt ca. 2 Esslöffel Crème Fraiche und 200 g Sahne zum Gemüse geben und alles ganz fein pürieren, dann je nach Konsistenz Sahne, Milch oder Gemüsebrühe dazutun und mit Salz und Pfeffer sowie verschiedenen Kräutern würzen.