



Grüne Gemüsesuppe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 2 Kohlrabi
- 175 g Zuckerschoten
- 1 Spitzkohl, klein
- 1 Schalotte
- 375 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 250 g Erbsen, tiefgefroren
- 1/2 Bd. Kerbel, frisch
- 125 g Schlagsahne
- 1 TL Zitronensaft
- 1 l Wasser
- Öl, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Kohlrabi, Zuckerschoten und Spitzkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Kohlrabi in dünne Spalten, Spitzkohl in Streifen schneiden. Zuckerschoten eventuell halbieren. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Schalotte darin andünsten. Kohlrabi und Kartoffeln zufügen, kurz mit andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 1 l heißes Wasser zugießen, aufkochen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Spitzkohl, Zuckerschoten und Erbsen zur Suppe geben, erneut aufkochen und zugedeckt 6 - 8 Minuten weiter köcheln lassen.

Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Sahne und ca. 3/4 der Kerbelblättchen in die Suppe rühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe beim Anrichten mit den übrigen Kerbelblättchen bestreuen.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK
STIFTUNG