



Gemüsesuppe Rezept

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 200 g Kohlrabi
- 200 g Blumenkohl
- 150 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- Ca. 1 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Einlage (je nach Geschmack)

- 1- 2 Scheiben Vollkorntoast
- 50 g Haselnüsse
- Schuß Sahne und Kräuter zum Garnieren (Thymian, Majoran)
- 2 EL Butter

Je nach Geschmack könnt Ihr auch z.B. Artischocken oder Schinken anbraten und als Topping dazu geben

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch, Kohlrabi, Kartoffeln und Sellerie schälen und würfeln. Blumenkohl abbrausen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Gemüse in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen und dann die Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 20 Minuten gar kochen.
3. Nach der Garzeit die Suppe fein pürieren . Nach Bedarf noch etwas einkochen lassen oder Brühe ergänzen, je nach Konsistenz
4. Für die Einlage das Toastbrot würfeln und Haselnüsse hacken. In einer Pfanne Butter langsam erhitzen und das Toastbrot und die Haselnüsse leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Suppe anrichten, etwas Sahne einrühren und die Brotwürfel und Haselnüsse auf die Suppe geben und mit Kräutern garnieren.