

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



DELI'S FASTENSUPPE

ZUBEREITUNG

Das Gemüse putzen, würfeln oder nach Belieben schneiden und in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass es circa 1,5 cm über dem Gemüse steht.

Etwa 30 Minuten bei geringer Hitze kochen.

Das Gemüse abseihen und einen Teil davon (circa 1,5 EL pro Portion) pürieren.

Die Gemüsestücke und das pürierte Gemüse wieder zur Brühe geben und unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit etwas Olivenöl vollenden.

ZUTATEN für 2 Personen

100 g Karotten
100 g Gelbe Rüben
100 g Kartoffel
50 g Zucchini
50 g Broccoli
50 g Lauch
50 g Stangensellerie
1/2 Fenchel

Salz
Pfeffer
Zucker
Olivenöl

An Guata!



ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.