



Gemüsesuppe

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	Zwiebel	2	Knoblauchzehen
2	Karotten	1	Pastinake
200 g	grüne Bohnen	200 g	Erbsen (frisch oder gefroren)
1 L	Gemüsebrühe	1 TL	getrockneter Thymian
	Salz und Pfeffer nach Geschmack		frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehen fein hacken.
2. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten.
3. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Karotten und Pastinake schälen und in Scheiben bzw. Würfeln schneiden.
4. Die grünen Bohnen waschen, Enden entfernen und halbieren.
5. Die Karotten, Pastinaken und grünen Bohnen zu den Zwiebeln in den Topf geben und für ca. 5 Minuten anbraten. Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
6. Die Hitze reduzieren und die Suppe für ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
7. Die Erbsen zur Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
8. Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
9. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian abschmecken. Die Frühlingsgemüse-Suppe in Schüsseln servieren und mit frischer Petersilie garnieren.