

## Herbstliche Gemüsesuppe

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

4 Portionen

---

1/2 Stück	mittlere Sellerie	3 Stiele	Petersilie
2 Stück	Möhren	2 Stück	Kartoffeln
1 Stück	süße Kartoffel	200 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Sahnemeerrettich (oder 100 g Schmand und 2 EL geriebenen Meerrettich)	500 ml	Wasser
200 g	Sahne	2 EL	Butter
	Schnittlauch		Salz
	Zucker		Kürbiskerne

### Zubereitung

- 
1. Für die Suppe Zwiebel reiben, das andere Gemüse in Würfel schneiden.
  2. Alles in Butter in einem Topf dünsten.
  3. Dann Wasser zugeben und weich kochen lassen.
  4. Nun Gemüsebrühe und Schmand unterrühren und salzen.
  5. Sahnemeerrettich mit Schnittlauch mischen, auf die Suppe geben und mit Kürbiskernen dekorieren.