

Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe

Zutaten

Für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Dämpfen
300 g gemischtes Gemüse, z.B. Rübli, Pfälzerrübli,
Pastinaken und Wirz, gerüstet, klein gewürfelt
300 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, klein
gewürfelt
5 dl Gemüsebouillon
5 dl Milch
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

100 g Gruyère AOP, gerieben
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten, zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: ca. 45 Minuten

1. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse und Kartoffeln mitdämpfen, mit Bouillon und Milch ablöschen, 20-30 Minuten weich köcheln. Nach Belieben $\frac{1}{4}$ der Suppe pürieren, zur restlichen Suppe zurückgeben.
2. Rahm beifügen, aufkochen, würzen. Nach Bedarf die Suppe mit Wasser oder Bouillon verdünnen, aufkochen, in vorgewärmte Teller geben, mit Gruyère und Schnittlauch garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 381 kcal, 15g Eiweiss, 24g Fett, 27g Kohlenhydrate.