



Schwäbische Minestrone

2 Portionen

1 Möhren
2 Kartoffeln
1/2 Blumenkohl
1/2 Lauchstange
1/4 Sellerie
1 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe
1/2 Dose Tomaten
Salz, Pfeffer
Kräuter
Evtl. Sojasauce

4 Portionen

2
2
1
1
1/2
2 EL
1,2 l
1

Zubereitung

Möhren in Stifte, Blumenkohl in Röschen, Lauch in Ringe und Sellerie in Stücke schneiden. Das Gemüse in Olivenöl anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und 20 min köcheln lassen. Die Kartoffeln fein raspeln und ebenfalls zur Suppe geben. Tomaten zugeben und mit erwärmen. Das Ganze dann deftig abschmecken und mit viel Kräutern krönen.

Das sollten Sie zuhause haben:
Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Kräuter,
Sojasauce

Tipp:
als Beilage empfehle ich Ihnen
unser Holzofen-Netzbrot oder unser
Ringbrot aus dem Holzofen oder den
Olivenfladen oder ein Laugencroissant,
oder eine Brezel? Oder einen
Holzhacker???