

GEMÜSESUPPE

4
Personen

20 Min.
Vor- / Zubereitung

40 Min.
Gesamtzeit



Vorspeise

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN



GEMÜSESUPPE

ZUTATEN

- 600 g Gemüse (z.B. Rüebli, Kürbis, Randen, Broccoli, Fenchel, Sellerie oder Erbsen)
- 1 EL Butter
- 150 g Zwiebeln
- 200 g mehlige Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 8 dl Wasser
- Bouillon
- 2 dl Milch
- 10 g Butter
- 1 dl geschlagener Vollrahm
- Kräuter nach Belieben



ZUBEREITUNG

Je nach Gemüse waschen, rüsten und in gleichgrosse Stücke schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Gemüse und Zwiebeln darin andämpfen, Kartoffeln hinzugeben und mit Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Gemüse weichkochen. Anschliessend Milch dazugeben, mixen und durch Sieb geben. Mit Bouillon abschmecken, aufkochen und kalte Butterstücke mit dem Mixer unter die Suppe geben, anrichten und servieren.

Variante Gemüsechips

Rüstschalen von Karotten oder Kartoffeln mit wenig Öl und Salz mischen und bei 200 ° ca. 8 Min. im Backofen knusprig backen. Suppe damit ausgarnieren

Variante Croutons

Brot in gleichmässige Würfel schneiden und nach Belieben würzen. In der Bratpfanne mit wenig Bratbutter oder Öl bei mittlerer Hitze rösten. Ab und zu wenden, bis die Croutons goldbraun sind.

