



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gemüsesuppe mit Suppenklößchen

Gemüsesuppe mit Suppenklößchen

1 l Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Karotten

2 Stängel Sellerie

1 mittelgroße Zwiebel

1 kleine Zucchini

2 kleine Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

1 Dose Menzi Suppenklößchen

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter zum Garnieren

Gemüsesuppe mit Suppenklößchen

1.

Karotten und Zucchini in dünne Streifen und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

In einem großen Topf das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten. Die Karotten, Sellerie, Zucchini und Kartoffeln hinzufügen und etwa 5 min. lang mitdünsten, bis das Gemüse leicht angebräunt ist.

Den Gemüsefond in den Topf gießen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist, etwa 15-20 min. Kurz vor Ende der Zeit die Suppenklößchen hinzufügen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehackten Kräutern servieren.