

## Gemüsecremesuppe mit Würstchen

Kategorien: Baby's, Eintopf, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                         |
|-----|-------|-------------------------|
| 200 | Gramm | Lauch                   |
| 300 | Gramm | Sellerieknolle          |
| 300 | Gramm | Möhren                  |
| 400 | Gramm | Kartoffeln              |
| 200 | ml    | Gemüsebrühe             |
| 550 | ml    | Milch                   |
| 12  |       | Cocktailwürstchen a 5 g |
| 2   | Essl. | Gemischte TK-Kräuter    |
| 100 | ml    | Sahne                   |
|     |       | Salz                    |
|     |       | Pfeffer                 |
|     |       | Muskat                  |

### Anleitung:

Für Babys und Kleinkinder: Sahnige Suppe Wintergemüse wird von Kindern oft abgelehnt, da es nicht so zart ist und einen ausgeprägten Eigengeschmack hat. Diese Suppe schmeckt allen Kindern, ist sehr bekömmlich und reich an wichtigen Aufbaustoffen. Deshalb ist sie auch ideal für kranke Kinder und kleine Suppenkasper.

Die Zutaten sind für 1 Erwachsenen und 2 Kleinkinder. Das Gemüse waschen, schälen, putzen und in Würfel, Lauch in Streifen schneiden. Mit der Brühe ca. 25 Minuten gut weichkochen. Milch dazugeben und das Gemüse pürieren. Die Suppe wieder erhitzen, dabei die Miniwürstchen einlegen. Die Sahne halb steifschlagen und mit den Kräutern unter die Suppe ziehen. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken und servieren. Tip: Probieren Sie auch einmal eine Gemüsecremesuppe aus halb Kartoffeln, halb rote Bete. Oder eine grüne Suppe aus Spinat, Lauch und Chinakohl.

Dabei muss der Lauch zuerst gedünstet werden, Chinakohl kommt etwas später dazu und der Spinat ganz zum Schluß.

Variante: Sie können aus dem Gemüse auch eine milde Sauce zubereiten, wenn Sie statt

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann