

Passierte Gemüse - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/4	klein.	Weißkrautkopf
1		Lauch
2		Zwiebeln
1		Sellerieknolle
2		Karotten
3	mittl.	Kartoffeln
1	Handvoll	Spinat
1	Essl.	Petersilie (gehackt)
1	Essl.	Basilikum (gehackt)
60	Gramm	Butter
1 1/2	Ltr.	Gemüse- oder Fleischbrühe
1/2	Pack.	Sahne
		Salz

Anleitung:

Das Gemüse waschen, klein schneiden und in Butter andampfen.

Die Brühe dazugeben. Etwa 1 Stunde kochen. Pürieren, mit Salz und

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.