

# Bunte Weißkohlsuppe

Suppen » Eintöpfe

## Zutaten (4-6 Personen)

- » 6 Lauchzwiebel(n)
- » 12 Tomate(n)
- » 1 Kopf Weißkohl
- » 2 grüne Paprika
- » 1 Knolle Sellerie
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1l Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » Curry
- » Chilipulver

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Weißkohl vom Strunk befreien und in feine Rauten schneiden. Paprika und Sellerie schälen bzw. putzen und würfeln.

2. Gemüse in einem großen Topf mit der Instant-Brühe ca. 10min kochen. Dann bei niedriger Hitze zu Ende garen. Anschließend mit etwas Salz, Pfeffer, Curry und Chili würzen. Petersilie fein hacken und unterrühren.

angelegt am: 27.07.2003

Rezept-Nr: 534

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke