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