

Suppe für viele

von Sarah Durry (sarah@durry.de)

5-6 Zwiebeln
6 Kartoffeln
6 Möhren
1 Zucchini
1 Pk (300 g) Erbsen
1 Kohlrabi
6-8 T Wasser
Gemüsebrühe
Salz
Paprikapulver
Pfeffer

- Alles waschen, schälen und kleinschnippeln.
- Zwiebeln in etwas Gemüsebrühe andünsten.
- Möhren, Zucchini und Kohlrabi dazu.
- Erbsen, Kartoffeln auch dazu, mit Wasser auffüllen, zum Kochen bringen.
- Nach 10 Minuten würzen, ca. 20 Minuten weiter köcheln lassen und dann pürieren.
- Eventuell nochmal abschmecken.

Varianten: Das ganze geht auch noch mit Brokkoli, Paprika, Spinat.