



Herbstliche Gemüsesuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
1l 1 großen	Wasser Brühwürfel	Im Schnellkochtopf erhitzen. Im heißen Wasser auflösen.
1kg	Gemüse (Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre, Kohlrabi, Kürbis, Wirsing, ...)	Das Gemüse waschen, putzen, schälen, in grobe Würfel schneiden und sofort in die heiße Brühe geben. Den Schnellkochtopf schließen und das Gemüse etwa 7-10 Minuten kochen. Den Topf nach Vorschrift öffnen.
		Das weiche Gemüse mit dem Pürierstab fein zerkleinern.
	Salz, Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer würzen.
1/2 Becher 1 Ecke	Sahne Schmelzkäse	Zum Verfeinern unter die Suppe rühren und mit Kräutern bestreut servieren.
<p>Natürlich kann die Suppe auch in einem normalen Kochtopf zubereitet werden. Die Garzeit verlängert sich dann um etwa 20 – 25 Minuten!</p>		