

Zutaten

4 - 5 mittelgroße Kartoffeln

4 - 5 Möhren

Gemüse der Saison: z. B. Erbsen, grüne Bohnen und Rosenkohl

1 faustgroßes Stück Knollensellerie

1 Stange Porree

1 EL Rapsöl

Gemüsebrühe

6 - 8 Pimentkörner

2 mittelgroße Lorbeerblätter

Salz, Thymian und etwas Pfeffer

Zubereitung

4 bis 5 mittelgroße Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

4 bis 5 Möhren putzen und in Scheiben schneiden.

Ein etwa faustgroßes Stück Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden.

Eine Stange Porree gründlich waschen und in Ringe schneiden.

1 EL Rapsöl in einen Topf geben und das vorbereitete Gemüse darin andünsten.

Anschließend noch Erbsen, grüne Bohnen und Rosenkohl dazugeben und alles mit Gemüsebrühe aufgießen bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Nun die Suppe salzen, 6 bis 8 Pimentkörner, 2 mittelgroße Lorbeerblätter, Thymian (am besten frische Zweige) und etwas Pfeffer dazugeben.

Die Suppe etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Fertig!

Wer mag kann die Suppe mit Weißweinessig verfeinern.