

Rezept für **Einfache Gemüsesuppe**

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Beutel Gemüsemix
(Frühlingsgemüse, Suppengemüse oder
italienische Gemüsemischung)
- 1 Päckchen Tiefkühlkräuter (z.B.: Petersilie)
- 2 Kartoffeln
- 1 kleine Schalotte
- 1,2 Liter Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- ein paar Wacholderbeeren
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel im Rapsöl glasig anschwitzen und mit Wasser ablöschen. Salz, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen und Kartoffeln fast durchgaren. Nach ca. 20 Minuten Lorbeerblätter und Wacholderbeeren herausnehmen, die Tiefkühl-Gemüsemischung hinzufügen und bis zum gewünschten Garpunkt kochen. Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!