

# Gemüsesuppe

Kann kalt oder warm gegessen werden.  
für 4-8 Personen, je nach Hunger

## Zutaten

- ⇒ 3/4 l Gemüsebrühe (kann auch ein Brühwürfel sein)
- ⇒ 250 g Kartoffeln
- ⇒ 250 g Karotten
  
- ⇒ 2 Zucchini
- ⇒ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ⇒ 1 gelbe Paprikaschote (alternativ eine rote, keine grüne)
  
- ⇒ 1 Dose geschälte Tomaten
- ⇒ 1 Messerspitze Sambal oelek (indonesische Paste)  
(nicht mehr, ist sehr scharf)
  
- ⇒ Salz und Pfeffer
- ⇒ 1/2 Bund Petersilie

## Zubereitung

- ⇒ Die Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- ⇒ Die Brühe mit den Karotten und Kartoffeln 6 MIN köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, die Zucchini und die Paprika säubern. Die Karotten in Scheiben, die Kartoffel in mundgerechte Stück und die Zucchini in kleine Stifte schneiden. Nach den 6 MIN zu der Suppe geben und weitere 5 MIN köcheln lassen. Die Tomaten und das Sambal oelek in die Suppe geben gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ⇒ Mit Petersilie bestreuen, servieren. Ich gebe ein paar in Knoblauch gerösteten Brotwürfen darüber.

**TIPP** Lässt sich auch gut einfrieren, dann sollte man die Tomaten erst dann zur Suppe geben.

Guten Appetit.

Irene