



Wurzelgemüse-Suppe

Zutaten:

2 mittelgroße Pastinaken
2 mittelgroße Möhren
6 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 mittelgroße Zwiebel
1 Liter Wasser
1 TL Gemüsebrühe
10g Butter
Salz & Pfeffer
1 Prise Kurkuma, gemahlen
1 Prise Bockshornklee, gemahlen
1 Prise Senfsaat, gemahlen
1 Messerspitze Chili, gemahlen
1 Bund frische Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel klein schneiden und in einem großen Topf in Butter kurz andünsten.
Das Wurzelgemüse und die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden.
Alles zusammen in den Topf geben und mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen lassen,
Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen bis das
Gemüse bissfest ist. Alles mit dem Stabmixer pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.
Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.