

Wintergemüse-Suppe

CO₂-Bilanz: ca. 465g CO₂

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

50 g Penne Rigate

½ Wirsing

3 Stangen Lauch

3 Karotten

1 Steckrübe

100 g Sellerieknolle

½ Staudensellerie

20 g Butter (besser fürs Klima: Alsan Margarine)

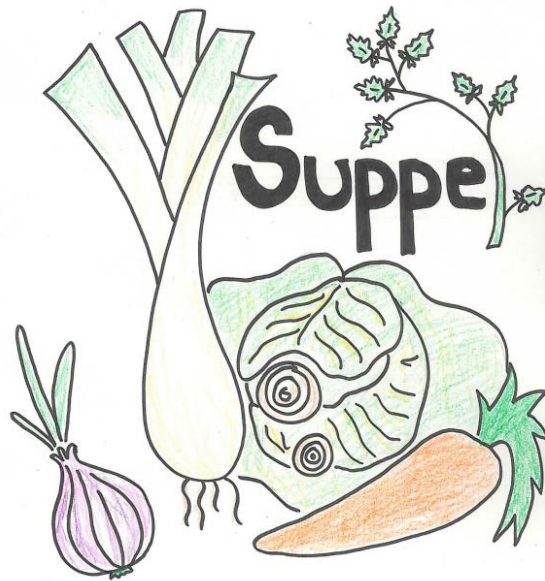
Frisch gemahlener Pfeffer

Salz

1 l Gemüsebrühe

1 Bund Kerbel

½ Bund Petersilie



Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Die Butter/Margarine in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brühe ablöschen und 15 Minuten kochen lassen. Die Kräuter waschen, abtrocknen und den Kerbel mit den Nudeln in die Suppe geben. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!