

Weihnachten Rezepte

Passierte Gemüsesuppe

Gattung: Gemüse, Menü, Suppe, Weihnachten

1/4 kleine Weißkrautkopf	1	Essl. Petersilie (gehackt)
1 Lauch	1	Essl. Basilikum (gehackt)
2 Zwiebeln	60 g	Butter
1 Sellerieknolle	1,50 Liter	Gemüse- oder
2 Karotten	1/2 Pack.	Fleischbrühe
3 mittelgroße Kartoffeln		Sahne
1 Hand voll Spinat		Salz

Das Gemüse waschen, klein schneiden und in Butter andämpfen. Die Brühe dazugeben. Etwa 1 Stunde kochen.

Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne verfeinern.