

Frühlingssuppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

350 g Kartoffeln
0,5 Bund Frühlingszwiebeln
180 g Knollensellerie
250 g Möhren
200 g Spargel
150 g Wacholderschinken in
dicken Scheiben (ca.
7 mm)
2,0 EL Öl
700 ml Brühe
1,0 EL frisch gehackte
Petersilie
1,0 EL frisch gehacktes
Basilikum
1,0 EL frische
Schnittlauchröllchen

(Angaben für 4 Personen)

Am besten schmeckt diese Gemüsesuppe, wenn man für die Brühe übriggebliebene Spargelschalenbrühe verwendet: Beim Spargelessen einfach die Schalen und Endstücke in der zurückbleibenden Brühe kochen, dabei entsteht ein wunderbar würziger Geschmack. Die Brühe lässt sich im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Sellerie schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Spargel schälen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Den Wacholderschinken würfeln und in einem Topf in heißem Öl anbraten. Das Gemüse hinzugeben und kurz unter wenden dünsten. Die Brühe hinzugeben und das Gemüse bissfest kochen. Zum Schluss die gehackten Kräuter dazufügen.

