

Winteridee: Gemüse-Suppe

Zutaten

- 300 g Brokkoli
- 200 g Blumenkohl
- 4 reife Tomaten
- 200 g Wirsing
- 200 g Pastinake
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Tomatenmark
- 1,5 L Gemüsebrühe
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Salbei
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

- Das Gemüse waschen und putzen. Brokkoli und Blumenkohl je nach Größe halbieren, den Strunk schälen und klein schneiden. Den Stilansatz der Tomaten entfernen und die Tomaten würfeln. Den Wirsing grob zerteilen, den Strunk herausschneiden. Pastinake kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden.
- Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Das kleingeschnittene Gemüse bis auf die Tomaten zugeben und einige Minuten anbraten.
- Das Tomatenmark zum Gemüse geben und mit so viel Gemüsebrühe ablöschen, bis das Gemüse gut bedeckt ist. Den Thymian, Salbei, Lorbeerblätter, Chili und die Tomaten zugeben, einmal kräftig aufkochen und dann für 25 Minuten nur noch leicht köcheln lassen.
- Den Eintopf mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken