



# Deftige Suppe aus Wurzelgemüse

## Zutaten (Für 2 Personen)

---

- 3 Pastinaken
- 2 Karotten
- Petersilienwurzel oder ein großes Stück Sellerie
- 1 Stück frischen Ingwer
- 1–2 Knoblauchzehen
- klare Gemüsesuppe
- Kardamom, Estragon, Chili
- Lauch-Röllchen als Garnierung



## Zubereitung

---

Das Gemüse schälen bzw. putzen. Alles in kleine Würfel schneiden und in kochendes, mit klarer Gemüsesuppe gewürztes Wasser geben und ca. 30 Minuten kochen. Liebstöckel und Kerbel zugeben. Anschließend alles mit dem Stabmixer verrühren.

Nach Bedarf mit Kardamom, frischem Estragon und Chili würzen, mit Lauch-Röllchen garnieren.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr**

*Bärbel Drexel Team*