



GEMÜSECREMESUPPEN



Zutaten für 4 Portionen:

- ½ kg Gemüse nach Wahl (Zucchini, Kürbis, Karotten, Karfiol, Broccoli, Fenchel, Spargel, Spinat, u.ä.)
- ¾ l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 125 g Kaffeeobers
- 1 EL Mehl

Zubereitung:

- Gemüse nach Wahl waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
- In einen hohen Topf geben und mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt dazugeben, zudecken und das Gemüse ca. 20 Minuten weichkochen, Lorbeerblatt herausnehmen.
- Suppe mit einem Mixstab pürieren.
- Kaffeeobers mit Mehl klumpenfrei vermischen, in die Suppe einrühren und nochmals ca. 2 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.