



Gemüse – Cremesuppe mit Thai Mix



Für 4 Personen

1	Zucchini – schälen – klein schneiden	
1/2	Lauch – schälen – klein schneiden	
1/2	Sellerie – schälen – klein schneiden	\
4	Karotte – schälen – klein schneiden	> alles in
2	Zwiebel – schälen – in kleine Stücke schneiden	/

2-3 Eßl	Albaöl anbraten	
1 L	Gemüsebrühe	\
1 Becher	Sahne	> aufgießen
1 Becher	Crème Fraîche	/

Mit Salz, Pfeffer würzen und 30-45 Min Kochen lassen,
dann vom Herd nehmen und
alles zusammen pürieren.

2-3 Eßl. Thai Mix mit warmen Wasser 5 min quellen lassen und in die
Suppe geben

Gutes Gelingen wünscht
Ihnen Ihre bottega del gusto



Auf unserer Seite
www.bottegedelgusto.de
finden Sie noch mehr Rezepte