

Gemüsesuppe mit Käsewürfeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Möhre
- 1 Stange Lauch
- 1 kleiner Kohlrabi
- 50 g Knollensellerie
- 0,5 kleiner Weißkohl
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Rapsöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 2 EL tiefgekühlte Erbsen
- 100 g geräucherter Edamer

Das Gemüse putzen und waschen. Möhre in dünne Scheiben schneiden. Weiße und hellgrüne Teile des Lauchs in feine Ringe schneiden. Kohlrabi und Sellerie fein würfeln. Weißkohl in feine Streifen scheiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, das Gemüse - mit Ausnahme der Erbsen - dazugeben und unter Rühren 3 Minuten dünsten. Die Gemüsebrühe angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, zum Kochen bringen und bei geringer Hitze circa 5 Minuten garen. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Vom Herd nehmen, die Erbsen unterrühren und die Suppe im geschlossenen Topf 2 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Käse in Würfel schneiden und auf Suppenteller verteilen. Die Suppe nochmals abschmecken und über den Käse auf die Teller füllen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 11.03.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen