

KARTOFFELSUPPE GANZ UND GAR

FÜR 2 PERSONEN

eine handvoll kleine Kartoffeln
2 Lauchabschnitte (äußere Blätter)
1 Kohlrabiblatt
2 Blumenkohlblätter mit Strunk
4 Schalotten (geviertelt)
1 Lauchzwiebel
5 Rosenkohl (halbiert)
3 Karottenstrünke (abgebrochene Enden der Karotte)
1 Selleriestange mit Grün
200 ml Wasser
Salz, Pfeffer



Alle Zutaten klein schneiden, dünsten und mit Wasser ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Klimatipp

Du kannst dieses Rezept auch mit anderem regionalem und saisonalem Gemüse zubereiten, z. B. Weißkohlblättern

