



**Kochen  
mit Globus**


**Quer durch de Saargaade –  
Gemüsesuppe**




## Zutaten:

1 Stk. Kohlrabi	½ Blumenkohl
4 Stk. Möhren	150 g Speckwürfel
1 Stange Lauch	1 Zwiebel
½ Knollensellerie	1 Liter Gemüsebrühe
200 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Majoran und Oregano

*Dazu passt: ein kühles Mineralwasser*

 4 Personen

 50 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Kohlrabi, Möhren, Knollensellerie, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und danach in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch in feine Ringe schneiden und waschen. Den Blumenkohl putzen und in kleine Rösschen zerteilen.

Die Zwiebel zusammen mit den Speckwürfel anschwitzen und anschließend mit der Brühe ablöschen. Das restliche Gemüse hinzugeben und kochen, bis alles gar ist. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Oregano abschmecken.

