

Arabische Gemüsesuppe

aus Syrien

Diese Suppe stammt von Layla Baroudi aus Marburg
und wurde gekocht von Kindern
des Interkulturellen Schulgartens der Theodor-Heuss-Schule
und der Schulgarten AG der Elisabethschule
unter der Leitung von Nicole Kapaun



für ca.1,5 Liter

Zutaten:

1 Zwiebel (Gemüsezwiebel)
1 mittelgroßer Sellerie
5 Möhren/Karotten
1/2 Kürbis
5 mittelgroße Kartoffeln
frischer Ingwer gerieben nach
Geschmack
2 Knoblauchzehen gerieben
frischer Koriander gehackt
1 El Curry+1/2 Tl Kreuzkümmel
Chilie frisch 1 grüne oder rote
entweder feinhacken=>scharf
oder im ganzen in die Suppe=> wenig
scharf (aromatisiert)

Zubereitung:

Alles gewürfelt anbraten in Olivenöl,
dann mit Wasser
auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist.
Mit Salz und Gemüsebrühe
abschmecken
und ca. 30 min kochen.
Bei Belieben pürieren !

Guten Appetit!!!

Dieses Rezept stammt von Layla Baroudi aus Marburg

