

# 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

