

# Traditionelle 5-Gemüse-Suppe

aus Frankreich

Diese Suppe erinnert uns an unsere Kindheit.

## Zutaten:

- 3 – 4 Karotten (groß)
- 1 Paprikaschote rot
- 1 kleiner Kürbis
- 4 Tomaten
- Sahne
- 3 – 4 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- Gemüsebrühe

## Zubereitung:

Das Gemüse schälen und waschen.

In grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben.

Mit Wasser füllen bis das Gemüse gut bedeckt ist (4-5 cm Wasser über dem Gemüse).

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und zum Kochen bringen.

Alles ca. eine Stunde köcheln lassen.

Das ganze mit einem Pürierstab pürieren und einen Schuss Sahne dazu geben.

Diese Suppe stammt von der Spatzengruppe des Gertrudisheim.