

# 1) Omas Suppe

*Hessen/Deutschland – Vielfältig wie die Suppe selbst*

Die geliebte Oma Suppe, eine Suppe voller liebevoller Erinnerungen.

Uroma Bauer hat sie immer mit viel Liebe gekocht und auch heute freuen sich ihre Urenkel an dieser Suppe, die Oma und Mama nun kochen.

Und nicht nur die engste Familie: Uroma Bauer hat viele Menschen und Kinder, die es nicht leicht im Leben hatten, an ihrer Suppe teilhaben lassen.

Die Oma Suppe - eine Suppe, die in Familie Bauer schon Generationen satt machte und weiter satt machen wird. Eine Suppe, die für Liebe, Zuwendung und Großzügigkeit einer Oma steht.

Und für Vielfalt, wo jeder sich das herauspicken darf, was er am liebsten isst, herrlich.

Wir, als CenTral haben diese Suppe von Oma Gisela und Opa Wilfried für das Suppenfest ausgewählt, denn sie soll auch den liebevollen Gott widerspiegeln, an den wir als CenTraler glauben. Ein Gott, der Familie und Generationen liebt.

Ein Gott, der satt machen möchte - an Seele und Leib.

Das erleben wir, das teilen wir, guten Appetit!

## **Zutaten für 6 Personen:**

- 500 gr gewürztes Hackfleisch
- 2-3 St. große Kartoffeln
- 1000 gr Tiefkühlgemüse
- beliebig viel Gemüsebrühe (Würfel oder Pulver) nach Geschmack
- ca. 400 gr Suppennudeln

## **Zubereitung:**

Das Hackfleisch leicht anbraten, das Suppengemüse und dicke Kartoffelstücke dazu geben. 1 ½ l Wasser hinzufügen und 30 Minuten kochen lassen. Eventuell noch mehr Wasser oder Brühe hinzufügen (je nach Geschmack). Suppennudeln parallel im Extratopf kochen, fertig und servieren. Nun können sich alle aus dem Topf das picken, was sie gerne mögen, dazu die Nudeln geben. Guten Appetit!