

4.) Gemüsesuppe

Syrien

Das Land zeichnet sich durch Freundlichkeit der Menschen, Brüderlichkeit und Respekt aus. Die Museen, die Moscheen und Kirchen sind Volkserbe und Attraktionen für Touristen. Es gibt auch große Hotels.

Die Suppe erinnert mich an meine Kindheit. Meine Mutter hat diese Suppe für uns gekocht.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 große Zucchini
- 2 große Karotten
- 1 große Auberginen
- 1 große Tomate
- 1gr. Zwiebel
- 2 große Kartoffeln
- 150 gr. Brokoli,
- 150 gr. Blumenkohl
- 2 EL Gemüsebrühe
- Kurkuma
- Muskat
- Ingwerpulver
- Pfeffer und Salz nach Bedarf
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Liter Wasser
- 0,5 Liter Kochsahne
- glatte Petersilie

Zubereitung:

Gemüse schälen und klein schneiden
Olivenöl in den Topf, dann nach und nach das Gemüse einfüllen, rühren,
Würzen und andünsten,
Dann Wasser, Tomatenmark dazu, aufkochen lassen, dann die Sahne dazu.
Beim Servieren mit Sahne und Petersilie dekorieren

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Rawan Khanaty