

3) Damaskus-Frühlingsuppe

Damaskus / Syrien

Diese Land und seine Hauptstadt zeichnen sich durch ihre Bevölkerung, ihre Natur, ihre historischen Stätten, Museen, Märkte, Quellen und ihre freundlichen und gastfreundlichen Bewohner aus. Mit meiner Suppe verbinde ich Kindheits- und Familien-Erinnerungen.

Zutaten (für 4 Portionen):

3 Karotten
3 Blumenkohlröschen
2 Zucchini
2 Paprika-Schoten in verschiedenen Farben
1 Zwiebel
150 g Spinat
100 g Erbsen
100 g grüne Bohnen
150 g kleine Nudeln
2 EL Tomatenmark
Gemüsebrühe
Olivenöl, Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Gemüse waschen und klein schneiden. Etwas Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Gemüse darin anbraten, 1,5 l Wasser und Gemüsebrühe dazugeben. Sobald die Brühe kocht, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Muskat einrühren. Die vorgegarten Nudeln dazugeben. Zum Schluß den Spinat dazugeben.

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Ahmad Abdul Karim Alish