

# Gemüsecremesuppe

für 6 Personen

## Zutaten:

25 g Butter  
1 gr. Zwiebel (klein gehackt)  
2 Knoblauchzehen (klein gehackt)  
800 g Gemüse (nach Wunsch) klein schneiden  
500 ml Brühe  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Butter im Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Danach das Gemüse und den Knoblauch zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Anschließend mit Brühe aufgießen und 15-20 Minuten kochen lassen bis das Gemüse gar ist. Sahne zugeben und pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Nach Geschmack mit Kräutern verfeinern.

Reste-Rezept-Idee von:

Küche der Jugendherberge Hof

