



Bunte Gemüsesuppe mit Spitzkohl

Zutaten

- 90 g Möhren
- 300 g Staudensellerie
- 50 g Lauch
- 150 g Spitzkohl
- 50 g Speckwürfel
- 1 l Wasser
- 3 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 4 EL Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung

1. Möhren schälen, waschen und in feine Juliennestifte schneiden. Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden (besonders dicke Stangen einmal längs halbieren). Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden.
2. In einem Topf Speckwürfel ohne Fettzugabe auslassen. Wasser zugießen, MAGGI Gartengemüse Bouillon einrühren und aufkochen lassen.
3. Möhren, Staudensellerie und Lauch zugeben und ca. 15 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr garen. 5 Min. vor Ende der Garzeit den Spitzkohl zugeben und mitgaren. Mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	84 kcal
Fett	4 g
Protein	5 g

🕒 34 Minuten

⊕ 4 Portionen