



## Benötigte Zutaten

400 g	Gemüse der Saison (z.B. Kartoffel, Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Lauch, Erbsen, Zucchini, Kürbis, Tomaten)
1	Zwiebel (klein)
1 TL	<b>Premium Teebutter</b>
700 g	Wasser
2 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
125 ml	Schlagobers (halber Becher)
	Kräuter nach Geschmack (Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckl,...)
1 TL	Suppenwürze

## Gemüsecremesuppe

Für alle Suppenfreunde

### Anleitung

1. Gemüse waschen, schälen und würfelig schneiden.
2. In einem Topf die Zwiebel mit Butter kurz anbraten. Das Gemüse dazugeben und mitrösten.
3. Mit 700 g Wasser aufgießen und Salz dazugeben. Nun 15 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Suppenwürze würzen und anschließend alles pürieren. Das Schlagobers dazugeben und umrühren.
5. Kräuter klein schneiden und darüberstreuen.

#### ACHTUNG:

Sei beim Schneiden der Kräuter vorsichtig!



Ein Rezept von  
Salzburger Seminarbäuerinnen