

## Gemüsesuppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

|         |  |
|---------|--|
| 1'200 g | Gemüse (Rüebli, Sellerie, Wirz, Lauch) |
| 100 g   | Zwiebeln                               |
| 3 EL    | Olivenöl                               |
| 1.8 dl  | Wasser                                 |
| 3 EL    | Bouillon                               |
|         | Pfeffer                                |
|         | Salz                                   |
| 75 g    | Greizer (gerieben)                     |
| 6 EL    | Crème fraîche nach Belieben            |



### Zubereitung:

Das Gemüse getrennt fein schneiden, die Zwiebeln hacken. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Rüebli und Sellerie dazugeben. Ca. 2 Minuten dünsten. Mit Wasser ablöschen. Bouillon begeben und die Suppe ca. 10 Minuten kochen. Den Wirz und den Lauch dazugeben und weitere 10 Minuten fertigkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell mit dem Stabmixer fein hacken. Anschliessend die Suppe anrichten und mit Käse bestreuen. Nach Belieben mit Crème fraîche servieren.