



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

700 G	Gemüse
1	Zwiebel
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
700 ML	Wasser
250 ML	Weißwein
125 ML	Schlagobers nach Belieben
1 TL	Suppenwürze

	Salz	•••••	
F	Pfeffer	•••••	

Zubereitung

- 1. Zwiebel fein schneiden.
- 2. Gemüse in kleine Stücke schneiden.
- 3. Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen.
- 4. Gemüse dazugeben und anrösten, gut umrühren, das Gemüse soll nicht braun werden.
- 5. Anschließend mit Mehl stauben und mit der Suppe und Wein ablöschen.
- 6. Das Gemüse gar kochen lassen .
- 7. Schlagobers einrühren und mit dem Pürierstab pürieren.
- 8. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken.
- 9. Die Suppe nach Belieben dekorieren und servieren.