



Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1 L Wasser

300 G Erdäpfel

2 Karotten

160 G Knollensellerie

Ingwer

Cayennepfeffer

frische Kräuter

Zubereitung

1. Erdäpfel, Karotten, und Knollensellerie schälen und würfeln.
2. Ingwer ebenfalls schälen und ein paar dünne Scheiben abschneiden.
3. Alle Zutaten in einen Topf mit Wasser geben und eine Brühe daraus kochen.
4. Mit dem Cayennepfeffer vorsichtig abschmecken.
5. Brühe durchsieben und mit den frischen Kräutern garnieren.

Die Basenbrühe über den Tag verteilt trinken.