

Bunte Gemüsesuppe



Zutaten für 4 Personen: 1 kg Hokkaidokürbis
200 g Möhren
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zucchini
1 kleine Stange Porree
2 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
200 g Kirschtomaten
4 Stiele Thymian
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Kürbis waschen, halbieren, von Kernen und Fasern befreien und schälen. Ebenso wie Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Porree in mittelgroße Stücke schneiden bzw. hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Kürbis, Möhren und Porree zufügen. Mit der Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Tomaten waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden.

Zucchini in den Topf geben und 5 Minuten weitergaren lassen. Tomaten und Thymian in die Suppe geben, 1 Minute weiterköcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Basilikum servieren.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Hubert Kemper