

Dein Gemüsebox-Rezept

Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Bärlauch

Zutaten für 2 Personen

500 gr Pastinaken
500 gr Kartoffeln
1 Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 EL Öl
Gewürze: Salz, Pfeffer
Bärlauch nach Belieben

Zubereitung

- Pastinaken, Kartoffeln und Zwiebel klein würfeln, in einem Topf mit Öl leicht anschwitzen.
- Anschließend die Brühe zugeben und so lange kochen, bis das Gemüse weich ist.
- Den Topf vom Herd nehmen und pürieren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Bärlauch kleinschneiden und die Suppe damit garnieren. Guten Appetit!

Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. www.stadtfarm.de