

GEMÜSESUPPE MIT CHILI

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Kartoffeln
- 1 Möhre
- 250 g Romanesco
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- Ca. 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Muskatnuss
- 4 Zweige Oregano
- 1 rote Chilischote



Zubereitung

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhre schälen und klein würfeln. Romanesco waschen und in Röschen teilen. Alles zusammen im heißen Öl andünsten. Brühe angießen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kreuzkümmel würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Chili in feine Ringe schneiden. Ein wenig Oregano zum Garnieren zur Seite legen. Rest fein hacken. Suppe pürieren und Oregano unterheben. Falls notwendig noch etwas Brühe dazugeben. Suppe abschmecken. In Tellern verteilen und mit Oreganoblättern und den Chiliringen garnieren.