



## Broudou

## Gemüsesuppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>1</b>	Kohlrabi	
<b>2</b>	Kartoffeln	
<b>3</b>	Karotten	
<b>1</b>	Zwiebel	
<b>1</b>	Sellerie klein	alles Gemüse schälen und klein würfeln
<b>150 g</b>	Hühnerbrust	ganz dazugeben, in einem Topf mit
<b>1/2 lt</b>	Hühnerbouillon	geben und
		bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen
<b>etwas</b>	Olivenöl	zugiessen
<b>1 TL</b>	Kurkuma	zugeben und mit
	Salz, Pfeffer	abschmecken
		weiter köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
		Hühnerfleisch aus der Suppe nehmen und in kleine
		Stücke schneiden und wieder zur Suppe geben
		in vorgewärmten Tellern servieren