



Klare Gemüsesuppe

mit Tortellini

(8 Personen)

- 2 Teelöffel Oel
 - 400 gr Rüebli, grob gerieben oder als Julienne
 - 400 gr Sellerie, grob gerieben oder als Julienne
 - 4 Bundzwiebeln mit dem Grün
-
- 2,5 Lit fettfreie Fleischboullion
 - 1 Zweiglein Thymian
einige Petersilienstiele
-
- 250 gr kleine Tortellini (getrocknet)
Salz und Pfeffer nach Bedarf
 - 4 Esslöffel Petersilie fein gehackt

1. Oel warm werden lassen.
Stengel der Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Gemüse kurz andämpfen.

2. Boullion dazugiessen, Thymianzweiglein und Petersilie stiele begeben und alles aufkochen.

Hitze reduzieren, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln. Thymianzweiglein und die Petersilienstiele entfernen.

3. Tortellini in separater Pfanne al dente kochen.
Abgiessen und dann zur Suppe geben und noch ca. 3 Minuten mitköcheln. Suppe würzen.

In vorgewärmten Tellern anrichten und gehackte Petersilie darauf verteilen.