

# Gerstensuppe mit Gemüse

## Zutaten:

- 200g Rosenkohl
- 1 Möhre
- 1 Petersilienwurzel
- 1 festkochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 125 Rollgerste / Graupen
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 100g Sahne
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Rosenkohl putzen und Stielenden abschneiden. Den Rosenkohl waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Möhre und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Die Kartoffel und die Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln.

Butter im Suppentopf zerlassen, Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Rosenkohl, Möhre, Petersilienwurzel und Kartoffel hinzugeben und ebenfalls andünsten. Graupen ungewaschen hinzufügen und gut unterrühren.

Brühe angießen und zum kochen bringen. Die Suppe mit halb aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30min köcheln lassen, bis die Gerste weich ist. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für 4 Personen

25 Min Zubereitungszeit / 30 min Garzeit

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

[https://lecker.notraces.net/graupensuppe\\_mit\\_gemuese](https://lecker.notraces.net/graupensuppe_mit_gemuese)

Last update: **2020/06/23 00:21**

