



Feuersuppe

Zutaten für 8 Portionen

1 Zwiebel
1-2 Peperoni
2 Knoblauchzehen
½ Knollensellerie
6 Tomaten
1 Fenchel
2 Stangen Staudensellerie
1 Kohlrabi
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
3 Zucchini
150 g Champignons
2 EL Olivenöl
Rosmarin, Basilikum, Thymian, Kurkuma
Pfeffer, Salz

pro Portion ½ TL frischer Parmesan

Zubereitung

1. Zwiebelscheiben + Peperonistücke in 1 EL Olivenöl anbraten.
2. Knoblauch dazugeben.
3. Knollensellerie, gewürfelt mit anbraten.
4. Tomaten-, Fenchel-, Staudensellerie-, und Kohlrabistücke dazugeben und mit Wasser ablöschen, sodass das Gemüse bedeckt ist.
5. In einer Pfanne den Paprika in Streifen, die Zucchini in Scheiben und die Pilze in 1EL Öl anbraten.
6. In die Suppe geben und ziehen lassen.
7. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
8. Den Parmesan immer frisch über die Suppe reiben.