

Erntedank-Gemüsesuppe für die ganze
Gruppe

(Zutaten für mindestens 28 Kinder-
Portionen)



- 4 Liter Wasser
- 1 Glas Gemüsebrühe
- 6 Kartoffeln
- 6 Möhren
- 2 Kohlrabi
- 1 Blumenkohl
- 2 Stangen Lauch
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- Buchstabennudeln
- Eventuell Eierstichwürfel

Kartoffeln, Kohlrabi, Lauch und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Blumenkohl in Röschen teilen.

Das Wasser aufkochen, die Gemüsebrühe hinzufügen und auflösen, dann das Gemüse hinzugeben und garkochen.

In einem separaten Topf die

Buchstabennudeln garen und fertig in die Suppe geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, fügt noch Eierstichwürfel hinzu.

Dazu schmecken auch Elkes Burger-Brötchen.