Gemüsesuppe

Sebze Çorbası

1 Karotte
1 Zucchini
1 Zwiebel
½ Knolle Spinat
1 Kartoffel
4 EL Öl
2 Gläser Milch
1 Teeglas Hirsenudeln
1 Dessertlöffel Salz

Karotte, Succhini, Zwiebel, Spinat und Kartoffel klein schneiden, in ein wenig Wasser weich kochen.
Hirsenudeln ein wenig weich kochen.
Die gekochten Gemüse im Mixer zu einer glatten Masse pürieren. (Das Gemüse samt der Kochflüssigkeit mixen.)
Das Gemüsepürre in einen Topf geben. Milch, Öl und Hirsenudeln dazugeben und als letztes Salz einstreuen.
Wasser hinzugeben ohne dass es zu flüssig wird. (2 ½ Gläser Wasser.)
Ein mal aufkochen lassen. In Suppenschalen umfüllen und warm servieren.

Tipp: Wenn Gemüseteile in der Suppe erwünscht sind, dann ein Eßlöffel Mehl in Öl anbraten und dem klein geschnitten Gemüse hinzugeben und die Vorgänge wie gehabt durchführen.