

Rezept

Gemüsebrühe mit Eierstich

Ein Rezept von Gemüsebrühe mit Eierstich, am 28.06.2026

Zutaten

1/2 Sellerieknolle	3 Möhren
2 Kohlrabi	50 g Butter
1 Glas Spargel (205 g Abtropfgewicht)	1 l Gemüsebrühe
2 EL frisch gehackte Petersilie	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	Pfeffer
1 EL frisch geriebener Gouda	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Sellerie, Möhren und Kohlrabi schälen, würfeln und in Butter andünsten. Spargel abgießen und abtropfen lassen, dabei das Spargelwasser auffangen. Spargel in Stücke schneiden. Spargelwasser und Brühe zum Gemüse gießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Min. garen.
2. Ca. 5 Min. vor Garzeitende Petersilie und Spargel zur Suppe geben. Kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Gouda bestreut servieren. Dazu passt noch Eierstich.