

Rezept

Schwedische Snolsoppa

Ein Rezept von Schwedische Snolsoppa, am 27.04.2024

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	500 g gemischtes Sommergemüse (z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Erbsen)
750 ml Milch	150 g gemischte Kräuter (Petersilie, Dill, Kresse, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle)
Salz	1 Msp. Muskatblüte (Macis)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Blumenkohl und Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Die Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Erbsen aus den Schoten palen.

2. In einem großen Topf die Milch mit 750 ml Wasser zum Kochen bringen.

3. Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Erbsen und Kartoffeln dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln lassen.

4. Inzwischen die Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein schneiden. Die Suppe mit Salz und Macis kräftig abschmecken, auf vier Suppenteller verteilen und mit den Kräutern bestreut servieren.