

# Strolchen's Gemüsesuppe

(für ca. 10-12 Strolche)

## Ihr braucht:

Gemüse (alles, was der Garten hergibt)

3 - 4 große Kartoffeln

2 große Zwiebeln

Knobi

3 - 4 Paar Wiener

etwas Öl

1 - 2 Liter Wasser oder Brühe (je nach der Gemüsemenge)

1 - 3 EL Essig (nach Geschmack)

Zucker, Salz, Pfeffer

1 Packung Schmelzkäse (light)

1 Hand voll Petersilie (und was Ihr sonst für Kräuter mögt)

## Und so geht's:

Alles was gewaschen, geschält und geschnippelt werden muss, wird gewaschen, geschält und geschnippelt.

Dann alles (außer Kartoffeln und Knobi) in Öl anbraten, Gemüse mit längerer Garzeit zuerst, nach und nach alles zugeben. Den Knobi dazu, 1 Minute mitrösten, mit der Flüssigkeit ablöschen.

Kartoffeln und Gewürze (bis auf die Kräuter) zugeben, alles 20 - 30 Minuten kochen.

Vorsicht, öfter mal in den Topf gucken, sonst wird das Gemüse zu weich!!

Zum Schluss nur noch die Kräuter hineinwerfen und

**Guten Appetit!!**



Diese leckere Suppe gibt's bei uns immer zum Drachenfest aus dem Kessel über dem Lagerfeuer und wird immer wieder begeistert gegessen.

