



Gerstensuppe mit Gemüse

- 2 große Karotten**
- 1 kleine Sellerieknolle**
- 2 Stängel Stangensellerie mit Grün**
- ¼ Weißkohl (ca.150g)**
- 1 große Zwiebel**

Alles Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden.
2 EL **Öl** in einem Topf erhitzen, das Gemüse dazugeben und kurz anbraten, dann die Hitze reduzieren.

200g Rollgerste (Gerstengraupen) dazugeben
mit 2 l **Gemüsebrühe** aufgießen.

Mit **Pfeffer, Ingwer** und **Salz** würzen.

Langsam köcheln lassen, bis das Getreide weich ist. Mit frischen **Kräutern** und etwas **Rahm** abschmecken