

Gemüsesuppe und Birchermüesli (noch nicht fertig)

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

400 g Lauch	halbieren und in "Halbringe" schneiden.
1.0 Stück Zwiebeln	hacken
1.0 Stück Rüebli	schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Stücke schneiden
300 g Sellerie	schälen und in Würfel schneiden
* 1.0 cl Öl	erwärmen (1 EL pro 10 Pers.)
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse im Öl anbraten, dann mit Bouillon ablöschen, mind. 1 h kochen lassen. Am besten die Bouillon über Nacht stehen lassen, dann wird sie geschmackvoller. Bei Bedarf kann auch etwas Reis ergänzt werden. Zum Servieren die Suppe wieder erwärmen.
600 g Äpfel	raffeln
1.0 Stück Zitronen	Saft zu den Äpfeln geben
100 g Nektarinen	
2.0 Stück Birnen	
2.0 Stück Aprikosen	
100 g Pfirsich	alles in Stücke schneiden
500 g Früchtejoghurt	zugeben
300 g Haferflocken	groblockige Haferflocken zugeben
60 g Zucker	2 EL Zucker beifügen
30 g Rosinen	beifügen (nicht alle mögen Rosinen, ev. etwas Birchermüesli davor wegnehmen für diesen Fall) Birchermüesli etwas ziehen lassen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g