

Zutaten für 4-6 Personen:

400 g Gemüsemix, gefroren
1 Zwiebel
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
3 mittelgroße Kartoffeln
700 ml Gemüsebrühe
1,5 geh. EL Speisestärke (=ca. 25 g)
50 ml kaltes Wasser
Salz, Pfeffer, Currypulver
ca. 150 ml Sahne
nach Wunsch frische oder gefrorene Kräuter



Zubereitung:

- 1) Schält die Kartoffeln und Zwiebeln und schneidet sie in kleine Würfel.
- 2) In einem Topf erhitzt ihr genügend Olivenöl und schwitzt die Zwiebelwürfel an. Fügt den Knoblauch hinzu (ich verwende meine Knoblauchpaste – alternativ Knoblauchzehen, die ihr durch die Presse gebt oder sehr fein schneidet) und die Kartoffelwürfel.
- 3) Gebt das Tiefkühlgemüse dazu und löscht alles mit der Brühe ab. Kocht die Suppe auf und reduziert anschließend die Hitze auf Stufe 3-4 von 9. Kocht sie ca. 20-25 min, bis das Gemüse weich ist.
- 4) Vermischt die Stärke mit dem kalten Wasser und rührt sie ein. Gebt auch die Sahne dazu und köchelt alles noch 2-3 min, bis die Suppe schön sämig ist.
- 5) Würzt bei Bedarf mit Salz und Pfeffer. Das Currypulver sorgt für eine schönere Farbe und die Kräuter verleihen der Suppe den letzten Schliff.

Sastojci za 4-6 osoba:

400 g zamrznutog povrća (npr. mix mrkve, graška i kukuruza)
1 glavica crvenog luka
2 kašikice paste od bijelog luka ili 2 čehne
3 krompira srednje veličine
700 ml povrtnog temeljca/supe
1,5 vrhom punih kašika gustina/škroba (=ca. 25 g)
50 ml hladne vode
so, biber, curry začin
ca. 150 ml vrhnja za kuhanje
po želji još začinskog bilja



Priprema:

- 1) Ogulite krompir i luk i izrežite na sitne kocke.
- 2) U jednom loncu zagrijte maslinovo ulje pa popržite prvo luk. Potom dodajte bijeli luk (ja koristim pastu od bijelog luka a vi možete čehne bijelog luka koje protisnete kroz presu ili sitno nasjeckate) i kocke krompira.
- 3) Zamrznuto povrće dodajte u lonac i podlijte sve sa temeljcem/supom. Kratko prokuhajte pa smanjite vatru na 3. ili 4. stepen od 9. Kuhajte 20-25 min dok povrće ne omekša.
- 4) Pomiješajte gustin sa hladnom vodom pa umiješajte u supu uz stalno miješanje. Zatim slijedi vrhnje. Kuhajte sve još jedno 2-3 min do idealne gustoće.
- 5) Začinite solju i biberom po potrebi. Curry začin koristim samo za još ljepšu boju a začinsko bilje možete dodati kako biste supu usavršili.