

Kochrezept: Gemüsesuppe

Bilden Sie Partizipien zu den unterstrichenen Verben und ergänzen Sie die Sätze.

Achten Sie auf die Endungen.



- 1 Schälen Sie die Zwiebeln. Schneiden Sie die *geschälten* Zwiebeln.
- 2 Dünsten Sie die Zwiebeln. Gießen Sie die Zwiebeln mit dem Wasser auf.
- 3 Schneiden Sie die Sellerie und die Kartoffeln würfelig. Fügen Sie dem Wasser die Sellerie und die Kartoffeln zu.
- 4 Lassen Sie das Wasser aufkochen und waschen Sie den Blumenkohl. Fügen Sie den Blumenkohl dem Wasser zu.
- 5 Hacken Sie die Knoblauchzehen klein. Rühren Sie die Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel ein. Geben Sie dann die Suppenwürfel dazu.
- 6 Decken Sie die Suppe zu. Lassen Sie die Suppe knapp 20 Minuten weiterkochen.
- 7 Hacken Sie die Petersilie. Streuen Sie vor dem Servieren die Petersilie in die Suppe ein.
- 8 Die Suppe können Sie später aufwärmen. Die Suppe schmeckt sogar besser als die frische!

Für die Gemüsesuppe brauchen Sie folgende Zutaten:

- ½ Liter Wasser
- 1 Sellerie
- 100 g Blumenkohl
- 2 bis 3 Kartoffeln
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Suppenwürfel
- ¼ Teelöffel Majoran
- Kümmel
- Pfeffer, Petersilie und Salz