

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Tonis Gemüsesuppe**

### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Honig
- ½ Chilischote, fein geschnitten
- 1 EL Honig
- ½ Chilischote
- 10 g Ingwer, in Scheiben geschnitten
- ½ Sellerie
- 2 Karotten
- 2 Stück Junglauch
- 2 gelbe Rüben
- 20 g Butter
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt mitsamt Stängel
- 30 g Pilze, in Scheiben geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 1/8 L Weißwein
- 1,5 L Wasser
- 1 Paradeiser, geschält, Strunk entfernt und gewürfelt
- Muskatnuss, fein gehackt

Quelle: ORF extra

- Salz
- 40 g Erbsen
- 1 Prise Backpulver
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt mitsamt Stängel
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

### Zubereitung

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Honig mit Chili und Ingwer in einem Topf leicht karamellisieren. Das Wiener Gemüse (Sellerie, Karotten, Junglauch, gelbe Rüben) schälen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden und mit den Aromaten leicht schmoren. Butter und nach kurzer Zeit Champignons und Lorbeerblätter begeben.

Mit etwas Weißwein ablöschen, reduzieren und mit Wasser aufgießen. Paradeiser, Muskatnuss und Salz begeben und für 15 Minuten köcheln lassen. Nach etwa 2 Minuten die Erbsen nun auch hinzufügen. Anschließend Backpulver begeben, denn dadurch erhält es Farbe!

Die Petersilie am Ende dazugeben und mit Schnittlauch bestreut servieren.