



# Gemüsebrühe mit Frühlingskräutern

## Zutaten für 1,5 Liter

- » 3 Möhren
- » 1 Fenchelknolle
- » 3 Stangen Stauden sellerie
- » 3 Stangen grüner Spargel
- » 1 Bund Radieschen
- » 1 Stange Lauch
- » 1 Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Bund frische Frühlingskräuter z.B. Petersilie, Borretsch, Schnittlauch, Bärlauch, Kerbel
- » 1 EL Olivenöl
- » 2 Lorbeerblätter
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Wasche das Gemüse und entferne alle welken Stellen.

---
2. Schäle die Möhren.

---
3. Lege das zarte Grün des Fenchels beiseite.

---
4. Hacke das Gemüse in mittelgroße Stücke.

---
5. Wasche die Zwiebel und halbiere sie mit der Schale.

---
6. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in Scheiben.

---
7. Wasche die Kräuter und zerkleinere sie grob mit den Stielen.

### Zubereitung

1. Erhitze eine Pfanne und gib die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten hinein.

---
2. Brate das Gemüse zusammen mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze an.

---
3. Bringe das Wasser zum Kochen und lasse alles bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln.

---
4. Seihe die Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel oder einen weiteren Topf und drücke das Gemüse leicht aus.

---
5. Schmecke die Brühe mit Salz und Pfeffer ab.

---
6. Die Brühe kann als Grundlage für andere Gerichte verwendet oder portionsweise eingefroren werden.