

# Suppe mit unsichtbarem Gemüse

## Zutaten für Suppe:

4 Kartoffeln  
3 Möhren (Karotten)  
1 Stück Sellerie  
etwa 1,5 Liter Wasser  
1 Teelöffel Zucker  
1 Esslöffel Salz  
(Maggikraut)  
(1 Zwiebel)  
3 Esslöffel Öl  
Petersilie

## Zubereitung:

Im Öl das geschälte und kleingeschnittene Gemüse (Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Zwiebel) und das Maggikraut mit 1 TL Zucker andünsten. Mit Wasser aufgießen und 15 min. kochen.

Jetzt mit dem Zauberstab in einem anderen Topf pürieren. Dabei zuerst wenig von der Brühe hingießen, damit die Suppe nicht zu dünn wird. Petersilie hacken und darüber streuen.

Keine Spur von Gemüse zu sehen! Guten Appetit!