

# Dinkelsuppe mit Gemüse

Für 4 Personen

Zutaten:	Zubereitung:
4 Esslöffel Dinkelkörner	mit reichlich Wasser ca. 40 Minuten weich kochen, dann das Wasser abgießen.
reichlich Wasser	
1 Karotte	Währenddessen das Gemüse waschen und in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Wasser oder der Gemüsebrühe in einen Topf geben und köcheln lassen bis das Gemüse bissfest ist.
1 Stück Sellerie	
1 Fenchelknolle	
1 Liter Wasser (oder Gemüsebrühe)	
Galgant, Bertram, Quendel, wenig Muskatnuss,	Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.
Salz	Zum Schluss noch etwas salzen.

