



Basische Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen:

E	5 mittelgroße Karotten
E	2 große Erdäpfel
E	½ Sellerknolle
E	2 Peterwurzeln
E	2-3 Stk. Fu Ling (Kokosbaumrinde) – kann man weglassen
M	1 Zwiebel
W	3 Liter Wasser
W	1 EL Salz
H	1 Tomate

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen.
Das Gemüse putzen und ungeschält, aber zerkleinert in die Suppe geben.
Mit frischen Kräutern und dem gekochten Quinoa servieren!

Wirkung:

Beruhigt den mittleren Erwärmer (Verdauung)
Klärt feuchte Hitze (übelriechende Ausscheidung)
Baut Säfte auf
Stärkt Qi (Energie)

TIPPS und INFOS:

- Bei Sodbrennen, bei übelriechendem Stuhl oder bei Verstopfung sollte die Suppe kur-mäßig mindestens 12 Tage lang als Frühstück dienen. (Zahnfleischentzündung, Bindehautentzündung)
- Bei einem Feuchtigkeitsproblem empfiehlt es sich, das Gemüse nicht zu schälen. Die Schale gleicht den süßen Anteil der Wurzelgemüse mit ihrem bitteren Geschmack aus.
- FU Ling wandelt feuchte Hitze in wertvolle Säfte um, bewegt Qi.