Vogelmiere Suppe

- ... nicht nur im Frühling köstlich und g'sund ...

Zutaten für 4 Portionen

1	Hand voll	Vogelmiere
1	Stk	Zwiebel
	etwas	Margarine
2	EL	Mehl
1	l	Wasser
2	EL	Naturata Instant Gemüsebrühe
1	Prise	Meersalz
		frisch gemahlenen Pfeffer
2	EL	Oatly Hafer Cuisine

Zubereitung

Vogelmiere fein hacken. Zwiebel fein schneiden und in erhitzter Margarine anrösten. Mit 2 EL Mehl bestäuben und Vogelmiere zugeben. Mit Wasser aufgießen, Instant Gemüsebrühe zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Cuisine verfeinern.

Mit gerösteten Brotwürfeln und Frühlingsblüten wie Veilchen & Gänseblümchen servieren.

Tipp: Wer seine Vogelmieren-Suppe noch cremiger haben möchte kann sie mit dem Pürierstab oder im Hochleistungsmixer noch einmal fein und cremig mixen.

Für die nicht vegane Variante kann die Margarine durch Butter und die Oatly Hafer Cuisine durch Obers ersetzt werden.

Quelle: Die Kräuter in meinem Garten“, Siegrid Hirsch & Felix Grünberger

Rezeptart: Suppe | Saison: Frühling, Sommer | Zubereitung: Vegan

© 2026 www.kraftplatzerl.at