

Neunkräutersuppe

- Mit der Kraft des Frühlings ...



Zutaten für 4 Portionen

| | | |
|-----|--------|--|
| | | je 1 Handvoll verschiedener Frühlingskräuter |
| 1 | l | Gemüsebrühe |
| 1 | TL | Natursalz |
| | | frisch gemahlener Pfeffer |
| 1 | Prise | gem. Muskatnuss |
| 1 | Schuss | Zitronensaft |
| | | |
| 100 | ml | CreSoy |
| 1 | EL | Mehl |
| | | Olivenöl |

Zubereitung

Kräuter gut waschen, klein schneiden und in etwas Olivenöl andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, Zitronensaft zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit dem Pürierstab pürieren.

Mehl mit CreSoy verrühren und in die Suppe rühren. Kurz aufkochen lassen und servieren.

Tipp: Dazu schmecken auch in Würfel geschnittene, angeröstete Vollkorn-Brotwürferl, die man beim Anrichten über die Suppe streut.

Rezeptart: [Suppe](#) | Saison: [Frühling](#) | Zubereitung: [Vegan](#)