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

© 2024 www.kraftplatzerl.at