

Cremige Sommersuppe

Anzahl Personen: 4

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
50 g	Tomaten	in Würfel schneiden
100 g	Karotten	in Stücke schneiden
150 g	Zucchini	in Stücke schneiden
100 g	Fenchel	in Stücke schneiden
2 Stk.	Knoblauchzehen	
200 g	Pellkartoffeln (gekocht)	
1 EL	Bouillonpaste oder Pulver	
400 ml	Wasser	
	Sojasauce, Gewürze	abschmecken
1 Strauss	Gartenkräuter	fein hacken

Anleitung

1. Alle Gemüse gemäss Angaben zerkleinern. Mit Pellkartoffeln und Bouillon fein pürieren. Wasser zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Die Suppe mit Gewürzen und ev. Sojasauce abschmecken.
3. Die gehackten Kräuter untermischen.

Je nach Wunsch die Suppe kurz erwärmen (40 °C) oder heisses Wasser bei der Zubereitung verwenden.

