

Gemüse-„Reste“-Suppe

Wirkt neutral

Zutaten für 2 Portionen:

½ l Gemüsebouillon,
ohne Glutamat, bzw. Hefeextrakt
Schnittlauch,
in feine Röllchen schneiden oder getrocknet
Rest von der Ei-Gemüsemischung,
verwendet beim Rezept „Gefüllte Zucchini“



Zubereitung:

Gemüsebouillon zubereiten. Kurz aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen.
Rest von der Zucchinifülle – Ei-Gemüsemischung – langsam unter ständigem Rühren in die Bouillon gießen und nochmals kurz erhitzen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipps:

Sie können etwas Stärkemehl zum Binden vor dem Eingießen unter die Ei-Gemüsemischung geben.
Geröstete Brotwürfel schmecken ausgezeichnet dazu. Vollkorntoastbrot eignet sich dazu ausgezeichnet, ebenso Schwarzbrot.