

Bunte Gemüsesuppe

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

1/2 Brokkoli
100 g Karotten
1 Zucchini
1 rote Paprika
150 g Zuckerschoten
800 ml Gemüsebrühe
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 Lorbeerblätter
2 Prise Zucker
1 EL Rapsöl
1 rote Zwiebel
0,25 Bund Petersilie
0,5 Bund Koriander
2 Stangen Frühlingslauch

1. Brokkoli waschen und in kleine Röschen zerlegen. Karotten, Zucchini und Paprika waschen und nach Belieben schneiden. Zuckerschoten waschen, Enden abschneiden und falls vorhanden, Fäden abziehen.
2. Die Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit Sojasauce, Lorbeerblättern, Zucker und Rapsöl abschmecken. Das geschnittene Gemüse hinzufügen und garziehen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Petersilie, Koriander und Frühlingslauch waschen, trocknen und schneiden.
4. Zwiebelstreifen ebenfalls in die heiße Gemüsebrühe einrühren. Die fertige Gemüsesuppe in tiefe Teller geben und mit Petersilie, Koriander und Frühlingslauch garnieren.

Guten Appetit!