

Bunte Gemüsesuppe

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

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

ZUBEREITUNG

Schritt 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.

Schritt 2

Die Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit Kikkoman Sojasauce, Lorbeerblättern, Zucker und Rapsöl abschmecken. Das geschnittene Gemüse hinzufügen und garziehen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Petersilie, Koriander und Frühlingslauch waschen, trocknen und schneiden.

Schritt 4

Zwiebelstreifen ebenfalls in die heiße Gemüsebrühe einrühren. Die fertige Gemüsesuppe in tiefe Teller geben und mit Petersilie, Koriander und Frühlingslauch garnieren. Guten Appetit!