

# Bunte Gemüsesuppe

Gesamtzeit **35 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

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