

Graupensuppe mit Kräutern bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Gerstengraupe (fein), 0,5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe, 400 gr Möhren, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Bund Schnittlauch, 1 Teelöffel Kräutersalz, 1 Prise Pfeffer (weiß).

Die Vorbereitungen:

Die Brühe zum Kochen bringen, die Gerstengraupen dazugeben und einmal aufkochen. Danach bei schwacher Hitze 45 Minuten quellen lassen.

Die Zubereitung:

Die Möhren schälen, kleinschneiden, in die Suppe geben und alles noch einmal ca. 7 Minuten garen. Die Lauchzwiebel, Petersilie und Schnittlauch hacken und in die Suppe mischen. Anschließend wird die Suppe mit den Gewürzen abgeschmeckt. Viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit.