## 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.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de