

REZEPT DER WOCHE

KW 07 10.02. – 16.02.2025

Wurzelgemüsesuppe mit Mangold

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

1	<u>Zwiebel</u>	(Art.Nr. 400)
ca. 300 g	<u>Möhren</u>	(Art.Nr. 300)
ca. 600 g	<u>Mangold</u>	(Art.Nr. 721)
ca. 350 g	<u>Pastinaken</u>	(Art.Nr. 314)
200 g	<u>weiße Bohnen</u>	(Art.Nr. 17034)
2 EL	<u>Olivenöl</u>	(Art.Nr. 8229)
1 EL	<u>Tomatenmark</u>	(Art.Nr. 17073)
1,5 l	<u>Gemüsebrühe</u>	(Art.Nr. 8037)
etwas	<u>Thymian</u>	(Art.Nr. 8356)
1	<u>Lorbeerblatt</u>	(Art.Nr. 8392)
	Salz, Pfeffer	

Und so geht's:

Zwiebel schälen und würfeln, Möhren sowie Pastinaken schälen und alles in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mangold waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Bohnen aus dem Glas abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Thymian, Lorbeer, Mangold und weiße Bohnen hinzugeben und alles für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIO HOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbihof.de