

Porreesuppe

(5 Kinderportionen)

| Menge | Zutat |
|--------|------------------------------|
| 500 g | Porree |
| 1 | Zwiebel |
| 200 g | Champignons |
| 2 EL | Rapsöl |
| 800 ml | Gemüsebrühe |
| 150 g | Saure Sahne |
| | Basilikum, Thymian, Rosmarin |
| | Jodsalz, Pfeffer |

So wird's gemacht:

- Porree putzen und in schmale Ringe schneiden. Zwiebel würfeln. Champignons putzen und in feine Würfel schneiden.
- Porree, Zwiebel und Champignons in Rapsöl etwa 10 Minuten anbraten.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen. Suppe 20 Minuten köcheln lassen.
- Saure Sahne unterrühren. Mit Gewürzen abschmecken.

Tipp:

- Dazu passt Vollkornbrot/ -brötchen.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen