

Brotsuppe

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

100 g altbackenes Brot

1/2 L Gemüsesuppe

2 Stk. Knoblauchzehen

2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, ...)

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1.
Brot in Scheiben schneiden.
2.
Brotscheiben in einen Suppentopf geben.
3.
Mit Gemüsesuppe auffüllen.
4.
15 bis 20 Minuten köcheln lassen.
5.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern würzen. Fertig!

Kochtipp

Cremesuppen können auch mit Brotresten gebunden werden. Einfach mitkochen und abschließend pürieren.