

Hirse-Gemüse-Suppe

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-hirse-gemüse-suppe/

Zutaten für 4 Personen:

- 80 g Hirse
- 700 ml Gemüsebrühe
- 3 EL italienische Kräuter
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 100 g Frischkäse
- Salz
- Koriander

Zubereitung:

Die Hirse heiß abbrausen und ½ Stunde weichkochen.

Zwiebel und Möhren sehr fein schneiden und in Öl bräunen. Die vorher bereitete Gemüsebrühe auffüllen, dann die Hirse zufügen und alles kochen, bis alles weich ist.

Mit Salz und Koriander abschmecken.

Den Frischkäse mit dem Schneebesen einrühren. Die Suppe vor dem Servieren mit Kräutern bestreuen.

Rezept-Quelle: Himmlische Gerichte

Episode: Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen