

Rezept

Eblysuppe mit Gemüse

Ein Rezept von Eblysuppe mit Gemüse, am 28.06.2026

Zutaten

75 g Bacon oder roh geräucherter Schinken (in dünnen Scheiben)	1 Zwiebel
200 g TK-Suppengemüse	1 EL Butter
gut 1 l Gemüsebrühe	150 g Ebly (vorgegarter Weizen aus dem Kochbeutel)
Salz	100 g Sahne
1 Prise gemahlener Kümmel	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. 50 g Bacon oder Schinken in kleine Würfel scheiden, Rest in feine Streifen schneiden und beiseitelegen. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Butter in einem Suppentopf zerlassen. Zwiebel darin andünsten, dann das unaufgetaute Gemüse und die Bacon- oder Schinkenwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Ebly unterrühren, mit der Brühe aufgießen, zum Kochen bringen. Suppe zugedeckt bei geringer bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen, bis der Ebly weich ist.
3. Die Sahne unter die Suppe mischen, mit Salz, Pfeffer und eventuell Kümmel abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller verteilen. Restlichen Bacon oder Schinken vor dem Servieren auf die Suppe streuen.