

Rezept

# Grüne Reissuppe

Ein Rezept von Grüne Reissuppe, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> grünes Gemüse (z. B. Lauch, Zucchini, Bohnen, Brokkoli)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>100 g</b> Langkornreis	<b>750 ml</b> Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
<b>4 Scheiben</b> Bauernbrot (200 g)	<b>4 EL</b> geriebener Käse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 646 kcal

## Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Lauch in Ringe, Zucchini in Stifte schneiden. Bohnen schräg halbieren oder dritteln, Brokkoli in Röschen teilen. Andere verwendete Gemüsesorten ebenfalls klein schneiden.
2. Öl erhitzen, den Lauch darin anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen. Reis einrühren, alles aufkochen und bei schwacher Hitze knapp 20 Min. leicht köcheln lassen, dabei je nach benötigter Garzeit das Gemüse dazugeben. Bohnen garen je nach Dicke 5-12 Min., Zucchini und Brokkoli gut 5 Min.
3. Die Suppe salzen und pfeffern. Den Käse daraufstreuen und das Brot dazureichen.