Rezept

Hexensuppe

Ein Rezept von Hexensuppe, am 21.05.2025

Zutaten

250 g	Zwiebeln
2 EL	Rapsöl
750 ml	glutenfreie Gemüsebrühe
20 g	Butter
	Pfeffer
150 g	mehligkochende Kartoffeln
300 g	»Hexenkugeln« (TK-Erbsen)
100 g	Sahne (laktosefrei)
	Jodsalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Kartoffeln schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Hexenkugeln und Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 5 Min. mit anschwitzen, dabei immer wieder umrühren.

2. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Suppe ca. 15 Min. sanft kochen lassen, gelegentlich umrühren.

3. Die Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren. Die Sahne und die Butter unterschlagen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.