Kräftige Gemüsesuppe mit Croutons

70–90 Min

Zubereitung

1. Das Suppengrün wird gewaschen und anschließend in grobe Stücke geschnitten.
2. Danach werden die Gemüsewürfel mit der Petersilie, Lorbeerblatt, Senfkörner, Nelke, einer Prise Salz und Pfeffer und dem Olivenöl in einen großen Topf gegeben. Nun mit etwa 2l Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Die Suppe kocht nun für etwa 1 Stunde zugedeckt bei mittlerer Hitze.
4. Am Ende der Kochzeit nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und verfeinern.
5. Für die Croûtons wird das Baguette in kleine Würfelchen geschnitten. Die Butter wird in der Pfanne geschmolzen und mit 1/2 EL Kotányi Knoblauch granuliert gewürzt. Anschließend werden die Weißbrot Würfelchen in der Butter goldbraun angebraten.
6. Die Suppe mit frischem Schnittlauch und den Croûtons servieren.

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Bund Suppengrün
1 Stk.	Weiße Zwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
1	Bund Petersilie
1	Schuss Olivenöl
1	Stange Lauch

Für die Knoblauch-Croutons

1 Stk.	Baguette
1 EL	Butter
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Stk.	Nelken ganz
1 TL	Senfkörner ganz
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen