Hirse-Gemüse-Suppe

Die Hirse-Gemüse-Suppe ist ein herzhaftes Suppen-Rezept. Die leichte Vorspeise ist auch bei Vegetariern sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
0.5 Stangen	Lauch
1 Stk.	Karotte
0.5 Stk.	Kohlrabi
125 g	Erbsen
1 TL	Rapsöl
500 ml	Gemüsebrühe
75 g	Hirse
	Salz
	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Thymian
40 g	Parmesan gerieben
Nach Belieben	Schnittlauch

Zubereitung

1. Die **Hirse-Gemüse-Suppe** als Vorspeise oder schnelles Mittagessen bereitstellen. Karotte, Lauch, Erbsen, Kohlrabi klein schneiden und die Zwiebel in feine Stücke hacken.

2. Zwiebel in eine Pfanne geben und anrösten, bevor das Gemüse hinzukommt.

3. Thymian, ein Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und abschmecken, dann mit

Gemüsebrühe aufgießen.

4. Hirse hinzugeben und weitere 15 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen, ohne zu überkühlen.

5. Alternativ zur Hirse Gerstengraupen hinzugeben.

6. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen

7. Mit Parmesan und Schnittlauch verfeinern.

Tipp