



Gemüsesuppe mit Geflügel-Wiener

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Geflügel-Wiener
- 1 Kohlrabi
- 2 Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 g Erbsen
- 100 g Schmand (oder Saure Sahne)
- 0.5 TL Paprika edelsüß



Nährwerte:

Pro Portion ca. 285 kcal, 7 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Gemüsesuppe mit Geflügel-Wiener

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen, in kleine Würfel schneiden...



2. ...und circa 12 bis 15 Minuten – je nachdem wie weich ihr das Gemüse mögt – in der Brühe köcheln lassen.



3. Geflügel-Wiener, Schmand, Erbsen und Paprikagewürz unterrühren...



Gemüsesuppe mit Geflügel-Wiener

4. ...einmal aufkochen und fertig ☑...



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de