

## ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen  
2 Zwiebeln  
500 g Brokkoli  
1–2 Kartoffeln (ca. 200 g)  
3–4 EL Öl  
800 ml Gemüsebrühe  
Paprikapulver  
2 EL Chiasamen  
100 g Babyspinat  
Salz  
geriebene Muskat  
1–2 EL Olivenöl  
evtl. Micro-Greens zum Garnieren



Diese leckere Kombination mit Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen und verschiedenen Gemüsesorten lassen Veggie Herzen höher schlagen. Die Veggie-Soup lässt sich leicht zubereiten und schmeckt köstlich!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten schneiden

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Brokkoli waschen und in kleinen Röschen vom Strunk schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

### 2. Gemüse dünsten

1–2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin ca. 3 Minuten andünsten. Kartoffeln und Brokkoli zufügen und kurz andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln.

### 3. Garden Gourmet Gemüsebällchen zubereiten

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Gemüsebällchen in der Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Paprikapulver bestreuen. 1 EL Chiasamen darüber streuen und kurz mitbraten.

### 4. Suppe pürieren

Spinat verlesen und waschen. Spinat zur Suppe geben und kurz erhitzen. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Suppe in Schalen verteilen. Garden Gourmet Gemüsebällchen darin verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und 1 EL Chiasamen bestreuen. Evtl. mit Micro-Greens garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**