



Sauerkraut-Suppe mit mediterranem Gemüse

Zutaten (für 2-3 Portionen):

1 Beutel Sauerkraut Mildessa
Mildes Sauerkraut
1 kleine Zucchini
1 rote Paprika
100g Champignons
0,7L Gemüsebrühe
1 EL Pflanzenöl
1 EL gehackte mediterrane
Kräuter (z.B. Rosmarin oder
Thymian)

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Zucchini und Paprika waschen, putzen und in ca. 1x1cm große Würfel schneiden.
Champignons putzen und vierteln.

Schritt 2: Das Sauerkraut zubereiten

Öl im Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Den Inhalt eines Beutels „Mildessa Mildes Sauerkraut“ und Brühe hinzufügen. Bei großer Hitze einmal aufkochen lassen und im Anschluss 5 - 10 Minuten bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel garen.

Schritt 3: Der letzte Schliff

Vor dem Servieren nach Belieben mit gehackten Kräutern bestreuen.