



## Quinoa - Sahnecreme- Suppe

### Zutaten:

300g Ardo Suppengemüse

1 Zwiebel

1/2 Stängel Zitronengras

1 EL Olivenöl

50g Quinoa

200ml Soja Cuisine

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1/4 Bund Petersilie

1/2 Peperoni

200ml Brühe

### Zubereitung:

Das Ardo Suppengemüse antauen lassen. Währenddessen die Zwiebel schälen und würfeln. Zitronengras waschen und flachklopfen.

1 TL Olivenöl in einem Topf erhitzen, und die Zwiebeln anbraten. Zitronengras und Quinoa hinzugeben. Kurz anrösten und mit Soja Cuisine und Brühe aufgießen. Kurz aufkochen lassen. Hitze auf mittlerer Stufe reduzieren und etwa 15 Minuten köcheln.

Suppengemüse dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten weitergaren.

Petersilie waschen und trocknen. Blättchen abzupfen und hacken. Chilischote waschen, halbieren und entkernen sowie in sehr dünne Streifen schneiden.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili kurz anrösten. Suppe abschmecken.

Suppe in Schalen servieren. Zum Abschluss Chili und Petersilie drüberstreuen.