

HIRSE FRÜHSTÜCKSSUPPE

Kategorie: **FRÜHSTÜCK** **SUPPEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Weißkohl
- 10 g Zwiebel
- 0.5 Stück Knoblauch
- 20 g Hirse
- 100 ml Wasser
- 0.5 Esslöffel Olivenöl
- 0.5 Esslöffel Sojasauce (hell)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1.5 Stängel Koriander
- 1 Prise Pfeffer (rot)
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Weißkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Koriander fein hacken.

Hirse in 200 ml Wasser weich kochen.

In einem entsprechend großen Topf, Olivenöl auf mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Weißkohlstreifen, Sojasauce und Gemüsebrühe hinzufügen. Die Gemüsesuppe leicht köcheln lassen bis der Weißkohl bissfest ist.

Hirse und gehackten Koriander untermischen. Salzen, pfeffern und heiß servieren.