



# Mediterrane Bauernland Suppe



## ZUTATEN für 4 Portionen:

### • Gemüsesuppe

- ca. **500 g Bauernland Gemüse Brunoise**
- **1,2 l Wasser oder Gemüsefond**
- **2 EL Pflanzenöl**
- **Salz** nach Geschmack
- optional: **Pfeffer, Kräuter** (z. B. Petersilie)

### Suppenbeilage

- **8 Stück Bauernland Mini Polenta-Strudel** (tiefgekühlt)

## ZUBEREITUNG:

### • Anleitung

#### Polenta-Strudel (Kombidämpfer)

1. Den **Kombidämpfer auf 160 °C** einstellen.
2. **40 % Dampf / 60 % Heißluft** wählen.
3. Die **tiefgekühlten Mini Polenta-Strudel** auf ein GN-Blech legen.
4. **Ca. 30 Minuten aufbacken**, bis sie durchgegart und goldgelb sind.
5. Warm halten und vor dem Servieren ggf. halbieren oder in Scheiben schneiden.

#### Gemüsesuppe

1. Öl in einem Topf erhitzen.



# Mediterrane Bauernland Suppe

---

2. **Bauernland Gemüse Brunoise** zugeben und bei mittlerer Hitze **kurz anschwitzen** (nicht bräunen).
3. Mit **Wasser oder Gemüsefond aufgießen**.
4. Die Suppe **aufkochen lassen**, dann bei leichter Hitze **10–15 Minuten köcheln**, bis das Gemüse gar ist.
5. Mit **Salz** und optional **Pfeffer oder Kräutern** abschmecken.

## Anrichten

- Die heiße Gemüsesuppe in Teller oder Schalen füllen.
- Die **Mini Polenta-Strudel** als Suppenbeilage **einlegen oder daneben servieren**.

•