



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**.

•