

# Grüne Garnsdorfer Suppe (vegan)

## Zutaten:

500g Weißer Gänsefuß (Melde)

2 TL Gemüsebrühe körnig

2-4 EL Maisstärke (kalt anrühren)

Prise Meersalz

Zitronenöl zum servieren

Backerbsen zum servieren

## Zubereitungszeit:

30 Minuten

## Zubereitung:

Blätter zerkleinern und mit wenig Wasser aufkochen und mit der Gemüsebrühe mischen.

Suppe pürieren und mit Maisstärke andicken. Bei längeren Standzeiten ändert sich die Farbe von frisch grün in einen braun grünen Ton. Der Geschmack bleibt unverändert.

Die Suppe sollte mit einigen Spritzern Zitronenöl und Backerbsen serviert werden.