



# Klare Gemüsesuppe mit Soja-Klößchen

## Zutaten

### Für die Suppe:

2 - 3 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 150 g Sellerie, 200 g Möhren, 150 g Zucchini, 250 g Paprikaschoten (rot, grün, gelb), 1 Stange Lauch, 150 g Brokkoliröschen, 1 - 2 TL getrocknete Kräuter, z. B. Thymian, Basilikum, Oregano, Rosmarin, 2 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Cayennepeffer. VEGAN ROYAL Suppe nach Bedarf. Olivenöl.

### Für die Sojasklößchen:

70 g (= 1/2 Packung) VEGAN ROYAL Soja-Mix Chickentaste. Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Salbei,) alternativ 1 Pkg. TK Kräuter, frisch geriebene Muskatnuß.

## Zubereitung

- 1 VEGAN ROYAL Soja-Mix Chickentaste mit 1/8 l Wasser, Kräutern und etwas Muskatnuss gut verrühren, 5 Minuten quellen lassen und Klößchen formen.
- 3 Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Lauch hacken. Sellerie und Möhren in Würfel schneiden. Paprika halbieren und in Stücke schneiden. Zucchini in Stücke schneiden.
- 3 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen das Gemüse kurz mit andünsten. Mit Wasser aufgießen zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten kochen lassen. SOJA Klößchen hinzufügen, wieder zum Kochen bringen und weitere 5 Minuten mit garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepeffer würzen, Kräuter unterrühren.

**Tipp:** Wer es deftiger haben will kann klein gewürfelte Kartoffeln mitkochen.