

BÜNDNER GERSTENSUPPE

VEGAN

Zutaten

100 gr	Rollgerste
100 gr	Lauch
100 gr	Sellerie
100 gr	Rüebli
1 ½ ltr	Wasser
	Salz

Zubereitung

Die Rollgerste über Nacht einweichen.

Aus den Gemüseabschnitten wird ein Gemüsefond gekocht.

Die eingeweichte Rollgerste in Öl leicht anschwitzen und anschliessend mit dem Gemüsefond aufgiessen.

Das Ganze eine halbe Stunde köcheln lassen. Jetzt den Sellerie, Lauch und die Rüebli dazu geben und circa 30 Minuten weiter köcheln lassen.

Mit Salz würzen.

