

## Brokkoli-Quinoa-Suppe

(2 Portionen)

**Dauer:** 20 Minuten

### **Zutaten:**

Brokkoli aus deiner Kiste (ca. 300g)

4 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

15g Ingwer

1 Zitrone oder Limette

150g Quinoa

2 TL Misopaste oder Sojasoße

Ca. 1300 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Sesam, Chiliflocken *optional*

### **Zubereitung:**

Den Knoblauch fein hacken, den Ingwer in feine Streifen schneiden und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Gib das Weiße der Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, Ingwer, Quinoa mit der Gemüsebrühe und etwas Pfeffer in einen Topf und lasse die Zutaten etwa 12 Minuten köcheln. Schneide in der Zwischenzeit den Stiel des Brokkolis in feine Stücke, die Röschen dürfen auch noch etwas größer sein. Gib den Brokkoli mit in den Topf und lasse die Suppe für weitere 5 Minuten köcheln. Füge den Saft einer Zitrone oder Limette und die Misopaste / Sojasoße hinzu und verrühre alles miteinander. Schmecke nun mit Salz und Pfeffer ab. Serviere die Suppe mit dem Grün der Frühlingszwiebeln und nach Belieben zusätzlich mit Sesam und Chiliflocken.

**Guten Appetit!**

