

Sehr leckere Suppe mit den Gemüseresten aus dem Kühlschrank



Rezept

Zutaten für 2 Personen:

1 Zwiebel

1 kleine Dose Thunfisch

6 Oliven

Einige Brokkoliröschen

2 Kartoffeln

Einige Bohnen

1 Tomaten

Salz und Pfeffer

Wasser

Frische Kräuter

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden, Kartoffel schälen und würfeln. Zwiebel in Öl anbraten und die Kartoffeln zugeben. Die Bohnen und den Brokkoli rüsten, mit den Oliven und dem abgetropften Thunfisch in den Topf geben. Alles kurz andünsten, Wasser dazu giessen und kochen lassen bis das Gemüse noch knackig ist. Tomate würfeln, in die Suppe geben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer oder Bouillon würzen und mit frischen Kräutern servieren.