

Tomaten-Zwiebel-Suppe mit Grünkern und Lamm

Zubereitet mit: Knorr

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 125 g Grünkern
- 2 geh. TL KNORR Brühe mit Rind 16,5 Liter
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Lammlachse
- 2 EL Olivenöl
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 Packung stückige Tomaten (400 g)
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1 TL getrocknete Minze
- 1 Zitrone
- zum Garnieren Minzeblättchen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1203 kJ
Energie (Kilokalorien):	288 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	24 g
davon Zucker:	3,2 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Grünkern mit 3/4 l (750 ml) Wasser in einen Topf geben und über Nacht quellen lassen. Grünkern mit Quellwasser aufkochen, KNORR Brühe mit Rind zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten garen.

2. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Lammlachse in

Streifen schneiden.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin rundum ca. 3 Minuten anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten dünsten.

4. Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Knorr Delikatess Brühe und Chiliflocken zum Grünkern geben, alles erhitzen und mit getrockneter Minze und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden und zur Suppe servieren. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Getrocknete Minze aus einem Teebeutel Pfefferminztee nehmen. Oder einen Teebeutel "Fenchel-Kümmel- Anis" kurz in der Brühe ziehen lassen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen