Brokkolisuppe
mit Chlorella

VEGAN

Serviervorschlag

ecoduna

PREMIUM ALGEN AUS ÖSTERREICH

Brokkolisuppe mit Chlorella

4 Portionen | 20 Minuten | einfach

ZUTATEN

- 1 TL **ecoduna Chlorella Pulver**
- 800 ml Gemüsesuppe
- 400 g Brokkoli (klein geschnitten)
- 200 g Sojasahne
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Kartoffel (gewürfelt)

Salz und Pfeffer nach Belieben

ZUBEREITUNG

Den Brokkoli, die Kartoffel und die Zwiebel in einem Topf mit 2 EL Öl anbraten. Die Gemüsesuppe hinzugießen, aufkochen und zugedeckt für ca. 10 Minuten garen lassen. Die Suppe fein pürieren und dabei die Sojasahne und das **ecoduna Chlorella Pulver** einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: *2 Scheiben Weißbrot in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten und in die Suppe eingestreut servieren.*

ecoduna

PREMIUM ALGEN AUS ÖSTERREICH

CHLORELLA

Chlorella unterstützt deinen Körper beim **Entgiften** und enthält von Natur aus hohe Mengen an **veganem Protein (46%)**, ist reich an **Vitamin B12**, **Eisen** und **Folsäure**.

Mehr Rezepte & unseren Online-Shop findest du unter

www.ecoduna.com