

Reissuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürfel / Brühwürfel	½ Stk.
Schnittlauch	½ Bund
Leitungswasser / Stilles Wasser	½ Tasse(n)
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Reis	¼ Tasse(n)

Zubereitung:

Reis abmessen und in einen Topf geben, das Wasser in der selben Tasse messen und gemeinsam mit dem halben Suppenwürfel dazugeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Den fertigen Reis zur Seite stellen.

Suppenbrühe vorbereiten.

Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Reis in die kochende Suppe geben und 3 Minuten mitkochen.

Suppe in Teller portionieren und mit Schnittlauch verfeinern.

Guten Appetit. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-466-Reissuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at