

# Grünkernsuppe

## Zutaten



1/2 Glas Grünkernschrot



1 Zwiebel



1 Esslöffel Butter



1 Packung Fränkische Grünkerncremesuppe

# Grünkernsuppe



1 Esslöffel Crème fraîche



1 Brühwürfel



1 Liter Wasser

# Grünkernsuppe

## Zubereitung



Topf auf den Herd stellen und  
Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Zwiebel schälen



Zwiebel klein schneiden



Butter in den Topf geben

# Grünkernsuppe



Zwiebel dazugeben



Grünkernschrot in den Topf geben



alles kurz andünsten



mit Wasser aufgießen

# Grünkernsuppe



Brühwürfel dazugeben



aufkochen lassen



Herd auf mittlere Stufe zurückschalten



Deckel auf den Topf legen und  
Suppe 5 Minuten köcheln lassen

# Grünkernsuppe



Grünkerncremesuppe in den Topf geben



umrühren



Herd auf niedrigste Stufe zurückschalten



Suppe 10 Minuten quellen lassen,  
dabei immer wieder umrühren

# Grünkernsuppe



Crème fraîche dazugeben



umrühren – fertig!

**Guten Appetit!**