

# Bio Grüne Erbsensuppe

Mit Semmelklößchen



Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02851

Zutaten für 10 Personen:

## Linsenbolognese

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Zwiebeln TK Würfel	496605	125 g
Bio	Butter	705547	100 g
Bio	Erbsen TK	496438	625 g
Bio	Gemüsebrühe	148696	25 g
	Trinkwasser		1.250 ml
Bio	Petersilie	467520	10 g
Bio	Pfeffer	586772	2 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	4 g
	Semmelklößchen KB	MM02924	375 g

## Zubereitung:

1. Für den Salat den Kopfsalat waschen und in Stücke zupfen, Gurken und Tomaten in Würfel schneiden.
2. Joghurt und Saure Sahne mit gehackten Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Toastscheiben rösten und in Würfel schneiden. Salat mit der Soße vermengen und mit Croutons bestreuen.

\* Nur national verfügbare Artikel.