



SPINAT BRENNNESSEL BIOSUPPE

In einladendem Grün und mit einem umwerfenden Geschmack kommt diese wunderbar sämige Suppe daher. Hochwertige Zutaten aus biologischem Anbau werden zu dieser aromatischen Suppe verarbeitet. Den besonderen Pfiff erhält die Bio Spinat-Brennnesselsuppe durch Kokosmilch, Ingwer und Curry. Wenn Sie mögen, reiben Sie noch ein bisschen frischen Ingwer über die Suppe oder verleihen Sie ihr mit frisch gehackter Zitronenmelisse das gewisse Extra und ein Gesundheitsplus durch die darin enthaltenen ätherischen Öle. Die Suppe können Sie prima auch kalt genießen.

1 Portion (250 ml) enthält

Brennwert	155 kJ/38 kcal
Fett	1,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0g
Kohlenhydrate	4,0g
davon Zucker	2,5g
Ballaststoffe	0,5g
Eiweiß	1,75g
Salz	1,03g

Zubereitung: Für eine Mahlzeit den Inhalt einer Flasche in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Die Suppe nicht kochen, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren.

Zutaten: Gemüsebrühe* (Wasser, Lauch*, Karotten*, Sellerie*, Zwiebeln*), Spinat* (10%), Zwiebeln*, Tomatenmark*, Kokosmilch* (Kokosnussextrakt*, Wasser), Ingwer*, Rapsöl*, Meersalz, Verdickungsmittel*: Guarkernmehl* und Johannisbrotkernmehl*, Curry*, Gewürze*, getrocknete Brennnesselblätter* (0,2%)

* aus kontrolliert biologischer Erzeugung