



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

**Bertyn producten:**

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Köstliche Gemüsesuppe mit Seitan und Karotten-Tagliatelle

## Ingrediënten

- 100 g Veggie Protein Bloc, in feine Streifen geschnitten
- 500 g große Karotten
- 1,5 l Gemüsebouillon (ohne Hefe)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Fleur de Sel (Fleur de Sel Khoisan von Amanprana)
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräutermischung (ORAC Botanico Mix von Amanprana)
- Öl (Amanprana Cocos + Olive + Red Palm)

## Bereidung

1. Die Karotten schälen und abwaschen, dann mit einem Sparschäler zu Tagliatelle schneiden und zur Seite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl etwas anbraten.
3. Nach ein paar Minuten den Seitan dazugeben und nochmals leicht anbraten.
4. Anschließend mit der Gemüsebouillon ablöschen und danach kochen lassen.
5. Die Karotten in der Bouillon leicht al dente kochen und das Ganze noch mit etwas Fleur de Sel, Pfeffer und Kräutern abschmecken.