



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

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 50 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

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

Suppe aus Petersilienwurzel und Mandelmilch mit Seitan & Kirschtomaten

Ingrediënten

- 250 g Veggie Protein Bloc
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 kleine Zwiebel
- ½ l Gemüsebouillon
- ½ l Mandelmilch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kräutermischung (Amanprana Orac Botanico mix spicy)
- 1 TL Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer
- 10 Cocktailtomaten
- Olivenöl (Verde Salud von Amanprana)

Bereidung

1. Petersilienwurzel, Zwiebel und Knoblauch schälen und in gleich große Würfel schneiden.
2. Diese anschließend in die Gemüsebouillon geben und kurz aufkochen lassen.
3. Dann 10 Minuten bei geringer Hitze weiterkochen, die Mandelmilch dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren, bis die Suppe schön rahmig ist.
4. Den Seitan in kleine Würfel schneiden und abwechselnd mit den Cocktailtomaten auf einen Holzspieß stecken, mit Olivenöl bestreichen, mit Fleur de Sel, Pfeffer und der Kräutermischung würzen und anschließend auf dem Barbecue oder in der Grillpfanne grillen und zu der Suppe servieren. Guten Appetit!