

Reissuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 T Gemüsebrühe
- 1 T gekochter Reis
- 2 Knoblauchzehen (optional)
- 1 Tomate (optional)
- 1 EL Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie.
- 1 Pr Muskat
- Pfeffer
- 1 EL Margarine

- Knoblauch schälen, in dünne Scheibchen schneiden, in der Gemüsebrühe aufkochen, einige Minuten kochen.
- Tomate fein würfeln, zugeben.
- Reis zugeben, drei Minuten weiter kochen.
- Margarine zugeben.
- Wenn die Margarine geschmolzen ist, mit Muskat und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.



Variante: Schnittlauch und Petersilie weglassen, 1 EL gehackten Spinat oder Knollenselleriegrün mitkochen.

Variante: Statt dem Reis eine Wildreismischung verwenden.

