



# Vegane Vollgemüse Flädlesuppe



## Zubereitungszeit:

30 Min.

## Zutaten:

für 3-4 Portionen:

- 1 kleiner Lauch
- 2 Karotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 1 EL Pflanzenöl
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 2 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 2 [Beetgold Tortillas Karotte](#)

## Zubereitung:

Für die Suppe den Lauch und die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Limette waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken. Alles beiseite stellen.

Öl in einem Topf erhitzen, Lauch und Karotten dazugeben und kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tortillas in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anrösten. Aufrollen und in möglichst feine Streifen (Flädle)



schneiden. Die Flädle auf Suppenteller verteilen, gekochte Karottenstreifen dazugeben und die Teller mit heißer Suppe aufgießen. Mit Frühlingszwiebeln, Kräutern und Limettenscheiben garniert servieren.