

Inspirationen mit myLINE Suppen-Kreationen

myLINE Gazpacho

Zutaten für eine myLINE Mahlzeit:

- ✓ 4 Messlöffel myLINE-Tomatensuppe
- ✓ 450 ml heißes Wasser
- ✓ 5 Cocktailtomaten
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ mediterrane Kräuter (Bsp. Basilikum, Oregano)



Die Suppe mit einem Schneebesen in 450 ml heißes Wasser einrühren und überkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen, bis sie eine erfrischende Temperatur hat.

Danach nochmals umrühren, mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und die geschnittenen Tomaten hinzufügen.

myLINE Zucchini cremesuppe

Zutaten für eine myLINE Mahlzeit:

- ✓ 4 Messlöffel myLINE-Gemüsesuppe
- ✓ 450 ml Wasser
- ✓ 1 Stück Zucchini würfelig geschnitten
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ Dille (TK oder frisch)



Zucchini im Wasser kochen (ca. 10 Minuten), myLINE-Gemüsesuppe begeben und mit einem Schneebesen einrühren. Anschließend die Suppe pürieren, Knoblauch hineinpresse, Dille zugeben, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

myLINE Spinatcremesuppe

Zutaten für eine myLINE-Mahlzeit:

- ✓ 4 Messlöffel myLINE-Gemüsesuppe
- ✓ 450 ml Wasser
- ✓ ca. 70 g passierter Spinat (tiefgekühlt)
- ✓ Knoblauch (frisch gepresst oder Knoblauchgranulat)
- ✓ Pfeffer



Die myLINE-Gemüsesuppe und den tiefgekühlten Spinat mit dem kochenden Wasser übergießen und mit einem Schneebesen gut verrühren, dann 3 Minuten quellen lassen. Bei Bedarf pürieren. Die Suppe mit frischem Knoblauch / Knoblauchgranulat und etwas Pfeffer abschmecken.

Würzige Asia-Flair-Suppe

Zutaten für eine myLINE-Mahlzeit:

- ✓ 4 Messlöffel myLINE-Nudeltopf Asia
- ✓ 450 ml Wasser
- ✓ 1 kleine Stange Lauch (ca. 30 g)
- ✓ Nach Belieben: Sojasauce, frischer Ingwer, Koriander



Den Lauch in Ringe schneiden und im Wasser bissfest kochen. Anschließend die myLINE-Suppe mit einem Schneebesen ins Wasser einrühren und den geriebenen Ingwer zur Suppe hinzufügen. Mit den Gewürzen abschmecken.