

## Anleitung für frische und einfache Zubereitung

### „Petersilienwurzelcreme-Suppe mit Kräuter-Croutons“

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbbeutel (**Petersilienwurzelcreme-Suppe**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Nach den 15 Minuten Beutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und im tiefen Teller/Schale wie gewünscht anrichten.
3. Schritt: Zum Verfeinern die beigefügten Kräuter-Croutons über die Suppe geben.

Habt Spaß dabei und genießt.

**Wichtig!** Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

***Wir wünschen guten Appetit***