



Von deftig bis cremig: 14 vegetarische Suppen und Eintöpfe



Kalte Tage verlangen nach heißen Suppen, die nur darauf warten gelöffelt zu werden. Ob samtige Cremesuppe, deftiger Eintopf oder fruchtig-exotisches Süppchen - dank viel frischem Gemüse und vegetarischen Alternativen zu klassischem Hack, Würstchen und Co. findet unter diesen 14 heißen Kreationen jeder Suppenkasper und Genießer seinen liebsten Seelenwärmer.

Herzhaft und deftig

Scharfer Wirsingintopf mit vegetarischer Bratwurst

Wirsingintopf schmeckt nicht ohne Wurst? Kein Problem: Neben Kichererbsen, Möhren, Kartoffeln, Wirsing, kräftiger Brühe und Chili landen in diesem herbstlichen Eintopf auch deftige Bratwürstchen. Aber psst ... dass die vegetarisch sind, bemerkt niemand, wenn du es nicht verrätst. [Zum Rezept](#)



[Scharfer Wirsingintopf mit vegetarischer Bratwurst](#)

Vegane Linsen-Quinoa-Suppe

Wo Linsen am liebsten landen? In einer herzhaften Suppe natürlich. Wenn dann auch noch Quinoa, knackige Möhren, Curry und frische Zitrone mit von der Partie sind, kann's in der Suppenschüssel so richtig rund gehen. [Zum Rezept](#)



[Vegane Linsen-Quinoa-Suppe](#)

Tomaten-Tortellini-Suppe mit Pesto

Tortellini in Sauce kann ja jeder. Mindestens genauso lecker schmecken die vegetarisch gefüllten Pastahappen als Einlage in heißer Tomatensuppe. Rotes Pesto mit Chili bringt die richtige Würze ins Spiel und für die mediterrane Note sorgt das frische Tomaten-Basilikum-Topping. [Zum](#)

Von deftig bis cremig: 14 vegetarische Suppen und Eintöpfe

Rezept



Tomaten-Tortellini-Suppe

Italienische Linsensuppe mit Grünkohl

Zeit für Grünkohl, heißt Zeit für herzhaftere Suppe - zumindest in Italien. Dort wird das grüne Wintergemüse nämlich traditionell mit Linsen, Sellerie und Thymian zu einer würzigen Suppe mit extra viel Einlage eingekocht und mit der großen Kelle heiß serviert. [Zum Rezept](#)



Italienische Linsensuppe

Heiß und cremig

Käse-Lauch-Suppe mit vegetarischem Hack und Brotchips

Klassische Käse-Lauch-Suppe kann auch mal anders: Hier zeigt sie ihre cremige Seite und kommt dank

vegetarischem Hack, sogar ganz ohne Fleisch aus. Dafür wird die Lauch-Käse-Basis fein püriert, das Veggie-Hack scharf angebraten und darf als würziges Extra oben drauf. Zum Eintunken und Dippen gibt's selbstgemachte Brotchips. [Zum Rezept](#)



Käse-Lauch-Suppe mit vegetarischem Hack und Brotchips

Vegane Kartoffelsuppe mit geröstetem Blumenkohl

Diese Einlage hat deine Kartoffelsuppe noch nie gesehen: Knusprige Cashewkerne, frische Petersilie und reichlich gerösteter Blumenkohl. Und nicht nur die neue Lieblingseinlage ist vegan, auch die cremige Suppe bleibt dank Kartoffeln und Mandelmilch auf pflanzlicher Basis. [Zum Rezept](#)



Vegane Kartoffelsuppe mit geröstetem Blumenkohl

Tomaten-Kürbis-Suppe mit Croûtons

Kürbis und Tomate haben sich im Herbst besonders gern.

Von deftig bis cremig: 14 vegetarische Suppen und Eintöpfe

Darum haben sie sich für diese köstliche Suppenkreation zusammengetan und sich in der Suppenschüssel versammelt. Damit dem Gemüse-Duo nicht langweilig wird, gesellen sich noch knusprige Croûtons mit in den Topf. [Zum Rezept](#)



[Tomaten-Kürbis-Suppe mit Croûtons](#)

das. Knallig grüne Erbsen und Spinat mit Sahne einkochen, pürieren und cremig heiß in ein Glas umfüllen. Mit ein paar Kürbiskernen und Basilikum garniert und dicht verschlossen, die ideale Suppe für den nächsten Lunch. [Zum Rezept](#)



[Schnelle Spinat-Erbsen-Cremesuppe](#)

Klassische Kartoffelcremesuppe

Klassik-Fan? Dann ist diese heiße Mahlzeit genau das, worauf dein Löffel gewartet hat. Eine traditionelle Kartoffelsuppe, so cremig, sämig, heiß und würzig wie sie im Buche steht. Eine Handvoll Knuspercroûtons dazu und schon schwebst du im siebten Süppchen-Himmel. [Zum Rezept](#)



[Klassische Kartoffelcremesuppe](#)

Cremige Süßkartoffelsuppe

Süßkartoffeln an die Macht! Die süßen Schwestern der guten alten Kartoffel können nämlich mehr als nur Beilage. Statt in Form von Wedges aus dem Ofen oder fluffigem Püree, werden sie hier mit würziger Brühe, Kokosöl, Kurkuma und Pinienkernen in der Tasse zum Suppenstar. [Zum Rezept](#)



[Cremige Süßkartoffelsuppe](#)

Schnelle Spinat-Erbsen-Cremesuppe

Ne schnelle Nummer aus der Küche? Nichts leichter als

Fruchtig und exotisch

Von deftig bis cremig: 14 vegetarische Suppen und Eintöpfe

Spinat-Kokos-Suppe mit Blumenkohl

Bei diesem Anblick wird selbst Popeye grün vor Neid. So lecker und cremig hat selbst er Spinat noch nie gesehen. Ab heute isst er sein grünes Powergemüse deshalb am liebsten mit einem Schuss Kokosmilch und Ahornsirup püriert und mit würzigem Chili-Kresse-Topping. [Zum Rezept](#)



[Spinat-Kokos-Suppe mit Blumenkohl](#)

Möhren-Ingwer-Suppe mit Veggie-Würstchen im Schlafrock

Ob sie wollen oder nicht - in das exotische Süsspchen aus süßen Möhren, fruchtigen Orangen und scharfem Ingwer müssen sich die vegetarischen Würstchen einfach dippen lassen. Davor schützt sie auch ihr Knuspermantel aus Tahini, Sesam und frisch gebackenem Blätterteig nicht. [Zum Rezept](#)



[Möhren-Ingwer-Suppe mit vegetarischen Würstchen](#)

Lila Kartoffelsuppe mit Heidelbeeren

Wer Lila mag, wird diese Suppe lieben. Im schicken Fliederton und mit bunten Blüten bringt die so richtig Farbe auf den Löffel. Damit der Geschmack der Optik in nichts nachsteht, wird die farbenfrohe Suppe mit fruchtigen Heidelbeeren gekocht und mit luftigem Kokoschaum gekrönt. [Zum Rezept](#)



[Lila Kartoffelsuppe mit Heidelbeeren](#)

Kohlrabi-Suppe mit Kokos und Kurkuma

Eigentlich wird ihr Name dieser Suppe nicht gerecht: "Kohlrabi-Möhren-Süßkartoffel-Ingwer-Chili-okos-Suppe mit Zitronengras" wäre vermutlich treffender. Doch Name hin, Name her - wenn all diese Aromabomben in einer Schüssel landen, ist die Geschmacksexplosion im Mund garantiert. [Zum Rezept](#)



[Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Kurkuma](#)