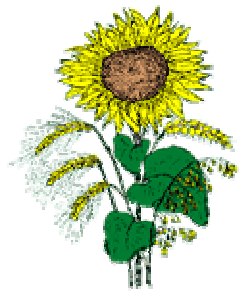




**Thausing** Naturkost  
Matzendorf 5  
A- 9064 Pischeldorf  
[www.thausing-naturkost.at](http://www.thausing-naturkost.at)



---

## Thausing Zwiebelsuppe

**Zutaten/Person:** 1/2 kg Zwiebel  
1/8 kg Thausing Haferflocken  
1/8 kg Thausing Leinfett  
Thausing Bio-Leinöl  
Salz  
Pfeffer  
Paprika

**Zubereitung:** Den Zwiebel mit Thausing -Leinfett glasig, mit niedriger Temperatur bräunen (ca. 5-8 min).

Mit 1 Liter Wasser aufgießen, die Haferflocken in das kochende Wasser schütten und kurz unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Das Ganze mit einem Stabmixer pürieren und mit Wasser auffüllen, so dass eine cremige Suppe entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Mit 1 EL Thausing Bio-Leinöl servieren.

Gutes Gelingen und Gesundheit  
wünscht Ihnen  
Ihr Leinölberater

Ing. Josef Horner

Sie erreichen uns unter: Tel: **0650 - 42 541 11**  
E-mail: **info@thausing-naturkost.at**  
**josef.horner@gmx.at**

**PS:** Empfehlenswert bei Krebs, besonders nach Chemotherapie, Magen-Darmerkrankungen, Diabetes mellitus und für solche, die gesund bleiben wollen!