

# Klare Hühnerbrühe mit Ricotta-Klößchen

Suppen » Klare Brühen

## Zutaten (4 Personen)

- » 150g Ricotta
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 TL Olivenöl
- » 1 EL Paprikamark
- » 1 EL geh. Petersilie
- » 30g Mehl
- » 40g ger. Parmesan
- » 1 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 rote Paprika
- » 1/2 grüne Paprika
- » 750ml Instant-Hühner-Brühe
- » 1 Pk. Safran

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Ricotta in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe abziehen und sehr fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Etwas abkühlen lassen und zum Ricotta geben. Paprikamark, gehackte Petersilie, Mehl, Parmesan und Ei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Mit 2 Teelöffeln längliche Klößchen aus der Ricottamasse abstechen. Ins Wasser geben, 6-8min ziehen lassen, dabei den Sud nicht mehr kochen lassen. Klößchen mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

3. Die Paprika waschen, putzen und in kleine Rauten schneiden. Brühe mit Safran in einem Topf erhitzen. Die Paprikarauten hineingeben und ca. 2min köcheln lassen.

4. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Die Ricottaklößchen auf 4 vorgewärmte Suppenteller verteilen und die heiße Brühe einfüllen. Mit Petersilienblättchen garniert servieren. Dazu schmeckt knuspriges Baguette oder frisches Ciabatta.

Nährwerte: 170kcal/E11g/F11g/KH80g pro Portion

angelegt am: 10.12.2004

Rezept-Nr: 1361

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke