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