Suppe mit Mandelklößen

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

» 40g geh. Mandeln
» 1 Pk. Kartoffelklöße
» Salz
» Muskat
» 1 Kohlrabi
» 1 Stange Porree
» 300g Spitzkohl
» 2 EL Öl
» 1,5l Instant-Gemüse-Brühe
» 150g Erbsen
» Kerbel

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten, abkühlen lassen. Kartoffelteig nach Packungsangabe zubereiten, die Mandeln unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

2. Kohlrabi schälen, in 1cm dicke Scheiben schneiden. Porree und Spitzkohl putzen, waschen, in 1cm dicke Streifen schneiden. Das Gemüse im Öl je 3min dünsten. Brühe und Erbsen dazugeben, 10min köcheln lassen.

3. Vom Teig 24 Klößchen formen, in siedendem Salzwasser ca. 4min gar ziehen lassen, herausheben. Klöße sowie Kerbel in die Suppe geben und servieren.

Nährwerte: 300kcal/E10g/F12g/KH37g pro Portion

angelegt am: 20.12.2004 Rezept-Nr: 1372

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