

# Gemüsesuppe mit Zwieback-Klößchen

Suppen

## Zutaten (4 Personen)

- » 2EL Butter/Margarine
- » 1 Pk. Suppen-Gemüse (TK)
- » 1l Instant-Gemüse-Brühe
- » 6 Zwieback/bäcke
- » 2 Stiele Thymian
- » 1 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. 1EL Fett in einem Topf schmelzen lassen. Tiefgefrorenes Gemüse darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 10min bei schwacher Hitze garen.

2. Zwiebacke zerbröseln. Thymian hacken. Beides mit Ei und Rest Butter verkneten, würzen. Klößchen daraus formen. In der heißen Suppe ca. 10min ziehen lassen.

Nährwerte: 150kcal/E6g/F6g/KH16g pro Portion

angelegt am: 18.07.2003

Rezept-Nr: 467

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