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. Zwiebäcke 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