



Herzhaftes

Gemüsesuppe mit Grießklößchen

Zutaten

für 4 Portionen

1 EL Öl	<i>für die Grießklößchen</i>
1 Zwiebel	500 ml Milch
1½ l Gemüsebrühe	200 g Grieß
4 Karotten	60 g Butter
250 g Erbsen	2 Eier
200 g Muschelnudeln	Salz
Salz	Muskat

Zubereitung

Zwiebel würfeln und in Öl glasig dünsten, dann Gemüsebrühe, Erbsen und in Streifen geschnittene Karotten dazugeben und kochen, bis das Gemüse gar ist. Währenddessen die Muschelnudeln in reichlich Salzwasser kochen.

Für die Großklößchen die Milch zusammen mit der Butter, dem Muskat und dem Salz zum Kochen bringen. Die Milch vom Herd nehmen und den Grieß langsam unterrühren. Anschließend einige Minuten köcheln lassen und dann etwas abkühlen lassen. Dann die Eier unterrühren. Aus der Masse Klößchen formen und in der Suppe kochen. Die Klößchen sind gar, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Brennwert: 2.471 kJ, 591 kcal · Zeit: ¾ Stunde