



Frühlings- Grießnockerl-Suppe

Zutaten

Grießnockerl:

100 g Grieß
1 Ei
50 g Butter
etwas Salz, etwas Muskat

Suppe:

1 Kohlrabi
1-2 gelbe Rüben
Lauchstange oder Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika
1,5 l Gemüsebrühe
Kräuterwürze **Suppenkasperl**
Pfeffer

Zubereitung

Aus Grieß, Ei, Butter und den Gewürzen einen geschmeidigen Teig machen und für rd. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Gemüsezutaten klein und dünn schneiden und gemeinsam in einen großen Topf mit der Gemüsebrühe rd. 10 min aufkochen. Kleine Grießnockerl formen und weitere 10-15 min in der Gemüsesuppe bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Auf einen Teller anrichten und mit der Kräuterwürze **Suppenkasperl** und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!