



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Quer durch de Gadde

ZUTATEN

Brühe:

1 l Hühnerbrühe
1 rote Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Karotte
½ Sellerieknolle
100 g grüne Bohnen, gekocht
100 g Erbsen, blanchiert

Mehlschwämmche:

4 Eier
Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL fein geschnittener Blattpetersilie

ZUBEREITUNG

Brühe:

Die Brühe pikant abschmecken. Das Gemüse in gleichmäßig große Stücke schneiden und im Salzwasser blanchieren. Das blanchierte Gemüse in die Brühe geben und aufkochen.

Mehlschwämmche:

Die Eier aufschlagen und mit Mehl zu einem zähen Teig verarbeiten. Petersilie dazugeben.

Mit einem Esslöffel Masse mit dem Zeigefinger in kochendes Salzwasser geben. Wenn Sie oben schwimmen sind sie fertig. Anschließend zur Suppe geben.