

## **Gemüsesuppe mit Grießklößchen**

Eine beliebte Suppe ist die Grießklößchensuppe. Versuchen Sie doch einmal diese selber herzustellen. Mit Vollkorndinkelgrieß und reichlichem Gemüseanteil wird diese Suppe vollwertig.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 1 l Gemüsebrühe
- ▶ 150 g Erbsen tiefgekühlt
- ▶ 2 Möhren
- ▶ 1 Stange Lauch
- ▶ ¼ l Milch
- ▶ Salz, Muskat
- ▶ 40 g Butter oder Margarine
- ▶ 100 g Dinkelgrieß
- ▶ 2 Eier



### **Zubereitung:**

- ▶ Gemüsebrühe aufkochen
- ▶ Möhren und Lauch klein schneiden, mit den Erbsen zur Brühe geben
- ▶ Einen Topf kalt ausspülen, Milch darin aufkochen
- ▶ Butter od. Margarine darin auflösen, salzen, mit Muskat abschmecken
- ▶ Grieß einrieseln lassen, unter ständigem Rühren einmal aufkochen
- ▶ Die Masse etwas abkühlen lassen
- ▶ Eier verquirlen und darunter ziehen
- ▶ Mit in kaltem Wasser getauchtem Esslöffel Nockerl abstechen
- ▶ In die Brühe gleiten lassen und bei schwacher Hitze 20 Minuten garziehen lassen