Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Hühnersuppe mit Spargel, Klößchen und Eierstich

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Hühnersuppe mit Spargel, Klößchen und Eierstich

1 Dose Menzi Hühner Suppe mit Fadennudeln

150 g Spargel (frisch oder aus dem Glas)

1 Dose Menzi Markklößchen verfeinert mit Majoran

1 Dose Menzi Eierstich

1 kleine Möhre

2 Teelöffel Butter

Frische Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Hühnersuppe mit Spargel, Klößchen und Eierstich

1.

Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eierstich in Würfel schneiden. Möhre fein würfeln.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Möhrenwürfel und Spargel kurz bei mittlerer Hitze 2–3 min. anschwitzen.

Die Hühnersuppe und die gleiche Menge Wasser dazugeben. Aufkochen und ca. 8-10 min sanft köcheln lassen.

Klößchen vorsichtig in die Suppe geben und 5 min. ziehen lassen (nicht stark kochen!). Eierstich ganz zum Schluss zugeben und nur erwärmen.

Mit frischen Kräutern bestreuen und heiß genießen.