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



Erkältunsgsuppe: Hühnersuppe mit Eierstich und Klößchen

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Erkältunsgsuppe:

1 Dose Hühnersuppe

4 Möhren

1 Lauch

2 Stange(n) Staudensellerie

1 Bündel Petersilie

100 g kleine Nudeln

1 Dose Menzi Fleischklößchen

1 Dose Menzi Eierstich

Salz & Pfeffer

Erkältungssuppe

1.

Möhren und Sellerie klein schneiden und Lauch in Ringe schneiden. Petersilie hacken.

Hühnersuppe in einem Topf geben und 1:5 verdünnen (5 mal 400 ml Wasser hinzufügen). Kurz aufkochen lassen

und Möhren und Sellerie dazugeben. 10 min. köcheln lassen.

Dann Nudeln und Lauch untermengen und weitere 8-10 min. köcheln lassen. Kurz vor Ende der Zeit Fleischklößchen und in kleine Würfel geschnittener Eierstich hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit der gehackten Petersilie servieren.