

Kräuternockerl-Suppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Topfen / Quark	¼ kg
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	3 Esslöffel
Pflanzenöl	3 Esslöffel

Zubereitung:

Mit den Zutaten (Topfen, Mehl, Öl, Salz, Ei) einen Nockerlteig anrühren, geschnittene Kräuter dazugeben und schöne Nockerl formen.

Falls die Masse nicht fest genug ist, kann man den Teig mit 1-2 Esslöffel Semmelbrösel binden. In klarer Suppe (aus den 2 Suppenwürfeln und 1 Liter Wasser) einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-470-Krauternockerl-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at