

Milchsuppe (Millinudln)

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------|-------------------|
| Suppennudeln / Fadennudeln | 1 Tasse(n) / Glas |
| Vollmilch | 1 Liter |
| Salz | 2 Prise(n) |
| Sonnenblumenöl | 1 Esslöffel |

Zubereitung:

Die Suppennudeln in Salzwasser mit etwas Öl kochen. (Nach Packungsaufschrift)
Die Milch in einem Topf erhitzen und salzen.

Die Milch in Teller füllen, Suppennudeln zugeben und servieren.

Am besten schmeckt diese Suppe mit frischer Milch vom Bauern!TIPP:
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-816-Milchsuppe-Millinudln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at