



Had'ngrießsuppe

GLUTENFREI

Zutaten

- $\frac{3}{4}$ Tasse Had'ngrieß
- 2 l Wasser
- 2 EL Öl
- 1 Karotte
- 1 Pastinak
- Sellerie grün, Petersilie nach Belieben
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Suppenwürze

Zubereitung

Einen Kochtopf mit Öl erhitzen und die aufgeraspelte Karotte, den aufgeraspelten Pastinak und den Grieß darin anschwitzen. Die fein gehackte Sellerie und Petersilie dazugeben. Anschließend mit dem Wasser aufgießen, würzen und zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss die beiden Eier in die Suppe geben, mit einem Schneebesen gut verrühren und weitere ca. 5 Min. köcheln lassen.

#glutenfrei#vegetarisch#gesund#regional



Genussland
Kärnten

GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!
Fam. Glawischnig / www.glawischnig.at

schloss
leifling