

# Klare Suppe mit Krümelchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p><b>Für die Krümelchen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Ei</li><li>• 100 g Mehl</li><li>• 1/2 TL Salz</li></ul> <p><b>Für die Suppe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 l Wasser</li><li>• 1-2 EL klare Fleisch- oder Gemüsebrühe</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aus Ei, Mehl und Salz einen festen Teigklumpen kneten und mit einer Küchenreibe Krümelchen auf einen großen Teller reiben.</li><li>2. Wasser mit Brühe zum Kochen bringen, Krümelchen einstreuen und kurz aufkochen lassen. Fertig!</li></ol>

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied