

Klare Suppe mit Krümelchen



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

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