GRIESSNOCKERLSUPPE

MIT TAFELFREUDEN SUPPENWÜRZE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

30 g	Butter
1 Stück	Ei
1 Prise	Salz
80 g	Nockerlgrieß
1,5 l	Wasser
100 g	Tafelfreuden Suppenwürze
1,5 l	Wasser

ZUBEREITUNG

Für die Grießnockerl die Butter schaumig schlagen und mit dem Ei und einer Prise Salz verrühren. Das Nockerlgrieß dazu geben und zu einem Teig verrühren. Nun die Masse circa 15 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit 1,5 l Wasser mit 100g Tafelfreuden Suppenwürze zum Kochen bringen. Mit zwei Teelöffeln aus der Teigmasse Nockerl abstechen und in die kochende Brühe geben. Bei milder Hitze ca. 20-25 Minuten ziehen lassen.