



Suppe mit feinen Knödelchen

Rezept:

Menge	Zutaten	Zubereitung
Gemüsesuppe		
3/4 l	Wasser	zum Kochen bringen
2 Würfel	Gemüsebrühe	zugeben
1-2	Karotten	waschen, schälen, in feine Streifen schneiden
1 Stück	Kohlrabi oder Sellerie	
2	Frühlingszwiebeln	in feine Streifen schneiden
Feine Semmelknödelchen:		
25 g	Butter, weich	alle Zutaten gut verrühren, kleine Knödelchen formen, ins kochende Wasser geben, Hitze zurückschalten und ca 20 Minuten ziehen lassen. Gemüsestreifen die letzten 5 Minuten zugeben.
30 g	Schmelzkäse	
50g	Semmelbrösel	
1	Ei	
etwas	Salz, Muskat	
1 TL	Petersilie, fein gehackt	
Schinken –Knöderl:		
25 g	Butter	alle Zutaten gut verrühren, kleine Knödelchen formen, ins kochende Wasser geben, Hitze zurückschalten und ca 20 Minuten ziehen lassen. Gemüsestreifen die letzten 5 Minuten zugeben.
50 g	Schinken	
1	Ei	
30 g	Semmelbrösel	
	Salz, Pfeffer	

Merke: Nasse Teige immer mit nassen Händen formen!