Rezept

Marokkanische Kräutersuppe

Ein Rezept von Marokkanische Kräutersuppe, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Stängel Oregano
- **3** Stängel Thymian
- **5** Safranfäden
- **40 g** Mehl
- **2** Stängel Minze
- **6** Knoblauchzehen
- **1 TL** Salz
- ½ TL schwarzer Sarawak-Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Den Knoblauch schälen und hacken.

2. Die Kräuter, den Knoblauch, den Safran und das Salz in einen Topf mit ¾ l Wasser geben. Das Salzwasser mit den Kräutern aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen lassen.

3. Inzwischen das Mehl in einer Schüssel mit ⅜ l Wasser verrühren. Das Mehl durch ein Sieb streichen und unter die Kräutersuppe rühren.

4. Die Suppe weitere 15 Min. unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Die Suppe mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.