

Rezept

Gemüsesuppe mit Überraschung

Ein Rezept von Gemüsesuppe mit Überraschung, am 28.06.2026

Zutaten

1,25 l Gemüsebrühe	450 g TK Suppengemüse
50 g Parmesan	40 g Weichweizengrieß
1 Ei (M)	2 EL gehackte TK-Petersilie
4 Wiener Würstchen (à ca. 100 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 450 kcal, 34 g F, 19 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe und das Gemüse in einen weiten Topf geben. Deckel auflegen und zugedeckt zum Kochen bringen.

2. Inzwischen den Parmesan fein reiben. Mit Grieß, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Würstchen in schmale Scheiben schneiden. Dann sind sie schneller warm.

3. Sobald die Brühe kocht, das Gemüse bei starker Hitze offen ca. 5 Minuten kochen. Dann die Hitze zurückschalten. Von der Grießmasse mit einem Teelöffel kleine Stücke abstechen und direkt in die Suppe gleiten lassen. Bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Nach ca. 3 Min. die Würstchenscheiben zugeben und in der Suppe erwärmen. Suppe sofort servieren.