

Rezept

Häschensuppe

Ein Rezept von Häschensuppe, am 11.05.2026

Zutaten

2 Eier	8 EL Mehl
2 EL gemahlene Haselnüsse	5 EL Milch
Salz	Pfeffer
750 g Möhren	250 g Sellerie
1 Zwiebel	2 EL Rapsöl
1200 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne
etwas gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Für die Tröpfchennudeln Eier, Mehl, Nüsse und Milch zu einem dickflüssigen Teig rühren. Salzen und pfeffern.

2. Möhren und Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf im Öl andünsten. Möhren und Sellerie zugeben, kurz mitbraten. Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Sahne zugeben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Teig nach und nach durch ein Nudelsieb, eine Schaumkelle oder einen Spätzlehobel in die köchelnde Suppe tropfen und stocken lassen. Suppe mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.