

Rezept

Klare Brühe mit Käseklößchen

Ein Rezept von Klare Brühe mit Käseklößchen, am 25.04.2024

Zutaten

1 EL Butter	50 g Mehl
1 Ei (Größe M)	2 EL frisch geriebener Parmesan
Salz	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
750 ml Fleischbrühe	1 Möhre
1 Zweig Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mit Mehl, Ei und Käse verrühren. Mit wenig Salz und Muskat würzen. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl untermischen.

2. Die Brühe in einem großen Topf erhitzen. Die Möhre putzen, dünn schälen und in sehr feine Streifen schneiden. In die Brühe streuen. Vom Käseteig mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und in die heiße Brühe gleiten lassen. Die Suppe offen bei schwacher Hitze 10 Min. sanft kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

3. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen in feine Streifen schneiden und über die Suppe streuen. Sofort servieren.