

Rezept

Teigstückchen in Brühe

Ein Rezept von Teigstückchen in Brühe, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	75 g Semmelbrösel
75 g frisch geriebener Parmesan + Parmesan zum Servieren	3 Eier
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
Salz	gemahlener Zimt
nach Belieben 1-2 EL frisch gehackte Kräuter wie Basilikum, Rucola oder Petersilie	1 l gute Fleischbrühe (am besten selbst gekocht)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Semmelbrösel mit dem Parmesan und den Eiern verrühren. Mit der Zitronenschale, Pfeffer, Muskat, 1 Prise Zimt und 1 Miniprise Salz abschmecken.
2. Die Brühe in einem weiten Topf erhitzen. Die Käse-Brösel-Mischung in eine Spätzlepresse geben (der Hobel funktioniert nicht!) und zu kleinen »Spätzle« in die Brühe drücken. In der Brühe bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 2 Min. gar ziehen lassen.
3. Die Brühe mit den Teigstückchen in tiefe Teller füllen und mit Parmesan und eventuell Kräutern bestreut servieren.