

Rezept

Zitronensuppe mit Reis

Ein Rezept von Zitronensuppe mit Reis, am 24.02.2024

Zutaten

1,2 l Geflügelbrühe	200 g Reis
1 Bund Petersilie	1 Zitrone
2 Eier	Salz
Pfeffer	gemahlener Piment

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 6 g F, 7 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Die Geflügelbrühe aufkochen, den Reis hineingeben und bei kleiner Hitze in ca. 15 Min. weich kochen.

2. Inzwischen die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Die Zitrone auspressen, den Saft in einer Schüssel mit den Eiern verquirlen.

3. Von der heißen Suppe ca. 200 ml unter die Eier rühren. Die Mischung langsam zurück in den Suppentopf gießen, gut umrühren und die Suppe nicht mehr kochen lassen, damit das Ei nicht gerinnt. Mit Salz, Pfeffer und 1 Msp. Piment würzen und zum Servieren mit der Petersilie bestreuen.