

Frühlingsuppe mit Riebele

Zutaten:

Für die Riebele:

- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 30 g geriebener Käse
- Salz & Pfeffer

Für die Suppe:

- je 1 Möhre gelb & orange
- 1 Stange Lauch
- 1 Handvoll TK Erbsen
- 1 l Brühe
- Petersilie

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4



Zubereitung:

Für die Riebele alle Zutaten zu einem festen Teig verrühren. Den Teigkloß mit einer groben Reibe reiben (Riebele herstellen). Auf ein Tuch reiben & etwas trocknen lassen.

In der Zwischenzeit bereiten wir das Gemüse für die Suppe vor. Möhren waschen & in dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen ebenfalls in dicke Scheiben schneiden. Die Brühe zum Kochen bringen Gemüse zufügen (außer die Erbsen). Alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Riebele zufügen & ca. 2 - 3 Min. garen. Nun die Erbsen dazu kurz aufkochen lassen.

Wer das Gemüse lieber weicher mag muss es etwas länger garen.