



Gemüsesuppe mit Dinkelklößchen

Zutaten für die Klößchen:

60 g weiche Butter

1 Ei

80 g Dinkelvollkornmehl *

½ TL Kräutersalz

Zutaten für die Suppe:

300 g Weißkraut oder Wirsing

150 g Karotten

1 EL Öl

Gemüsebrühe*, Meersalz*, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Butter, Ei, Dinkelvollkornmehl und Kräutersalz zu einem geschmeidigen Teig mit dem Mixer verrühren. 20 Minuten quellen lassen.

Für die Suppe Weißkraut und Karotten putzen und waschen. Weißkraut in feine Streifen, Karotten in kleine Würfel schneiden und in Öl andünsten. Dann mit 1 l Gemüsebrühe aufgießen, Gewürze zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Klößchen mit einem Teelöffel in die heiße Suppe einlegen und im geschlossenen Topf ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Guten Appetit wünscht der Schbelzl

* diese Produkte gibt's auf der Mühle

