

# Griessnockensuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

40 - gr weiche Butter  
1 - Ei  
80 - gr Griess  
1 - liter Gemüsebouillon  
2 - EL frisch gehackte Schnittlauchröllchen  
etwas - Salz  
etwas - Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Butter mit dem Ei schaumig rühren, den Griess unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas ruhen lassen.

Die Bouillon erhitzen, mit zwei in kaltes Wasser eingetauchten Löffeln Nocken abstechen. Und vorsichtig in die Suppe gleiten und etwa 20-Minuten leise köchelnd ziehen lassen.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch garnieren.

Sofort servieren