

Frittatensuppe

Zutaten für 2 Personen

- 1 Liter Wasser
- Brühwürfel („Fette Brühe“ für 1 Liter)
- Suppengrün (4 Möhren, 1 Stange Porree, Selleriewurzel, Petersilienwurzel, Blattpetersilie)
- 1 Eierkuchen (vom Vortag)

Zubereitung

Das geputzte Suppengrün wird mit dem Wasser und Brühwürfeln zum Kochen gebracht. Achtung! Vorher eine Möhre und die halbe Porreestange bei Seite legen. Auch die Petersilie wird nicht mitgekocht.

Die Möhre wird in Stifte geschnitten, der Porree in dünne Scheiben.

Nach 30 Minuten Kochzeit wird das Suppengemüse aus dem Topf genommen und dafür die Möhrenstifte und die Porreeringe in die Brühe gegeben. Das Ganze wird 10 Minuten gekocht und zum Schluss wird die gehackte Petersilie dazugegeben.

Der Eierkuchen wird eingerollt und einmal längs durchgeschnitten. Danach wird er in dünne Streifen zerschnitten. Die Frittaten werden mit auf den Tischgestellt. Jeder kann sich so viel in die Suppe geben, wie er möchte.

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

