

Grüne Grießnockerl-Suppe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------|
| 2 Karotten | 500 ml Gemüsefond | 1 Bund Kerbel |
| $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | Salz |
| schwarzer Pfeffer | | |

Für die Grießnockerl:

| | | |
|--------------|--------------|-------------------|
| 250 g Grieß | 125 g Butter | 2 Eier |
| 1 Muskatnuss | Salz | schwarzer Pfeffer |

Für die Suppe die Karotte putzen und in Würfel schneiden. Die Karotte mit dem Fond erhitzen. Den Grieß in eine Schüssel geben und die Butter, die Eier, etwas abgeriebene Muskatnuss und eine Prise Pfeffer hinzufügen. Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Hälfte des Korbels fein hacken und in den Teig geben. Mit zwei Esslöffel Nocken aus dem Teig stechen und in die Suppe geben. Diese kochen, bis die Grießnockerl oben schwimmen.

Den restlichen Kerbel, die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden und zur Suppe geben. Die grüne Grießnockerlsuppe auf Tellern anrichten und servieren.

Isabella Reindl am 29. Mai 2015