



Griesnockerlsuppe

mit 7-Kräutern



Zutaten für 2 Personen:

- | | |
|----------------------------------|--|
| Suppe | Den Teig für die Griesnockerln anrühren. Dabei zunächst den Grieß und die Butter mit den Händen vermengen und schließlich die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Mixer vermengen. |
| 1 – 2 Stangen Porree (ca. 300 g) | |
| 1 Zwiebel | |
| 250 g überw. festk. Kartoffeln | Während der Teig durchzieht, die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Porree gut waschen und in Ringe schneiden. |
| 1/2 Tüte 7-Kräuter-Mix | |
| 1 L Gemüsebrühe | |
| 300 ml Soja „Sahne“ Cresoy | |
| 1/2 TL Paprika geräuchert | Öl in einen großen Topf geben und die Zwiebel mit dem Porree darin anschwitzen. Nach kurzem Anbraten die Gewürze und die Kartoffeln zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel 15 Min garkochen. |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| 2 – 3 EL Olivenöl | |
| Nockerl | In der Zwischenzeit Brühe zum Garen der Nockerl aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Nockerln mit Hilfe von zwei Esslöffeln formen und nacheinander in die siedende Brühe geben. Sobald die Nockerln an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können mit einer Schaumkelle herausgenommen und beiseitegestellt werden. |
| 100 g Hartweizengrieß | |
| 2 Eigelbe | |
| Salz | |
| 60 ml Wasser | |
| 50 g weiche Butter | |
| 1,5 L Brühe zum Garen | Bei der Suppe die Hitze reduzieren und mit der Soja „Sahne“ aufgießen. Dann mit einem Pürierstab zu einer feinen cremigen Suppe verarbeiten. Die Suppe erneut abschmecken und in Schüsseln geben und Nockerl sowie einen Schuss „Sahne“ zugeben (Ohne die Nockerl ist die Suppe vegan). |