

## Gemüsesuppe mit Grießklößchen

	<p><b>Zutaten</b></p>	<p><b>Zubereitung</b></p>
	<p>125 g Möhren 125 g Kohlrabi</p>	<p>waschen, putzen, raspeln</p>
	<p>125 g Blumenkohl oder Broccoli</p>	<p>waschen, putzen, fein schneiden</p>
	<p>20 g Fett</p>	<p>erhitzen, das Gemüse darin andünsten</p>
	<p><math>\frac{3}{4}</math> l Wasser 1 TL Gemüsebrühe</p>	<p>auffüllen, zum Kochen bringen</p>
	<p><u>Grießklößchen:</u></p>	<p>zum Kochen bringen</p>
	<p><math>\frac{1}{8}</math> l Milch 1 EL Butter Salz, 1 Prise Zucker</p>	<p>in die Milch einstreuen und solange rühren, bis sich die Masse kloßartig vom Topfboden absetzt, etwas abkühlen lassen</p>
	<p>1 Ei</p>	<p>untermengen, mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen, in die heiße Suppe geben, 10 Min. ziehen lassen</p>
	<p>1 EL geh. Petersilie</p>	<p>die Suppe abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren</p>