

Kräutereierkuchensuppe mit Gemüsenudeln

Dauer: 50 Minuten Portionen: 4-6

Lies Dir das komplette Rezept durch, bevor Du beginnst!

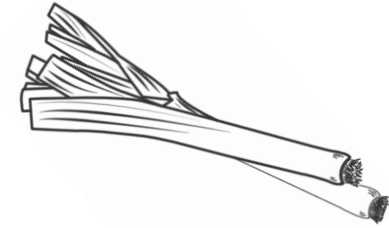
Gemüsebrühe	Kräutereierkuchen	Gemüsenudeln
1 Stange Lauch	4 Eier	2 kleine Kohlrabi
2 Karotten	300g Mehl	4 Karotten
½ Knollensellerie	600 ml Milch	1 Stange Lauch
2 Zwiebeln (weiß)	1 Bund Schnittlauch	150 ml Milch
1,5 l Wasser	1 Bund Petersilie	2 EL Petersilie
1 Bund Petersilie	2 EL Rapsöl	1 EL Curry-Pulver
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver	1 Zehe Knoblauch
Nelken, Wacholderbeere, Piment		Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Notizen:



Zubereitung: Gemüsebrühe

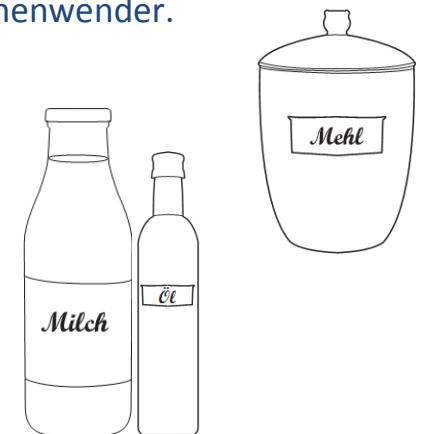
1. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie schälen und den Lauch waschen.
2. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
3. Mit Rapsöl in einem Topf anbraten. Vorsichtig mit Wasser aufgießen.
4. Petersilie hacken und erst einmal beiseite stellen.
5. Zuletzt Gewürze hinzufügen und ca. 20 Min. mitkochen lassen (danach grobe Gewürze wieder aus der Suppe nehmen)



Während die Gemüsebrühe einkocht kannst du dich schon mal um die Kräutereierkuchen kümmern.

Zubereitung: Kräutereierkuchen

1. Öffne die Eier vorsichtig über einer Schüssel. Verrühre die Eier mit einem Schneebesen.
2. Gebe nach und nach das Mehl, die Milch und das Öl hinzu.
3. Hacke nun die Kräuter mit dem Kräutermesser und gebe sie zum Teig hinzu.
4. Nun wieder vorsichtig die Gewürze hinzufügen, abschmecken und wenn nötig nachwürzen.
5. Danach ein wenig Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Schöpflöffel eine Kelle vom Teig in die heiße Pfanne gießen.
Verteile den Teig
komplett in der Pfanne.
6. Wenn sich Teig der ein bisschen vom Rand der Pfanne löst, wende den Eierkuchen mit einem Pfannenwender.
7. Der Eierkuchen ist fertig wenn er in der Pfanne rutscht und nicht mehr glänzt.
8. Lasse sie nun abkühlen und schneide die Kräutereierkuchen danach in Streifen.



VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !

Zubereitung: Gemüsenudeln

1. Schäle das Gemüse und schneide bei dem Lauch und der Karotte die Enden ab.
2. Die Karotten und den Kohlrabi mit einem Gemüseschäler der Länge nach Streifen abschälen und den Lauch mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.
3. 4 - 5 Min. bevor die Suppe fertig ist, die Gemüsenudeln dazu geben und mit köcheln lassen.

Zu allerletzt noch die gehackte Petersilie zur Suppe hinzufügen.



VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !