

Eierkuchensuppe mit Gemüsenudeln

Dauer: 50 Minuten Personen: 4-6

LIES DIR DAS REZEPT KOMPLETT DURCH BEVOR DU BEGINNST!



Zutaten für:

Gemüsebrühe

1 Stange Lauch
2 Karotten
1/2 Knollensellerie
2 Zwiebeln (weiß)
2 Knoblauchzehen
1,5 l Wasser
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter,
Nelke, Wacholderbeere, Piment

Eierkuchen

4 Eier
300 g Mehl
600 l Milch
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver

Gemüsenudeln

2 kleine Kohlrabi
4 Karotten
1 Stange Lauch

Hier ist noch Platz für deine Ideen und Notizen:

Bitte umblättern!

Zubereitung Gemüsebrühe

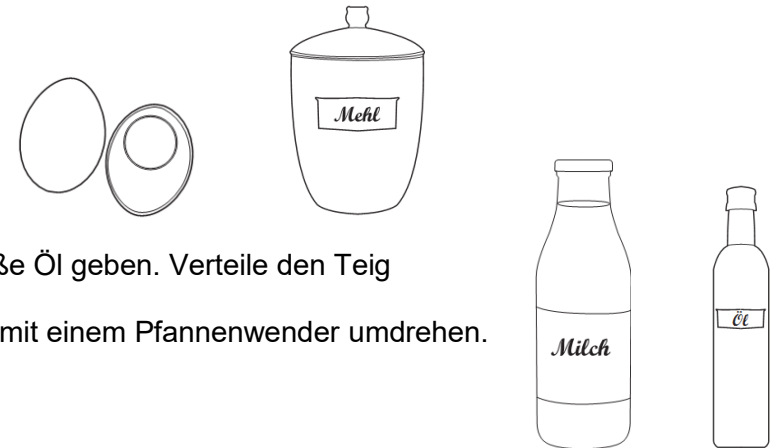
1. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie schälen. Lauch waschen.
2. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
3. Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse dazugeben. Anbraten und dann vorsichtig mit Wasser aufgießen.
4. Petersilie hacken und erst einmal beiseite stellen.
5. Gewürze zum Gemüse hinzufügen 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.

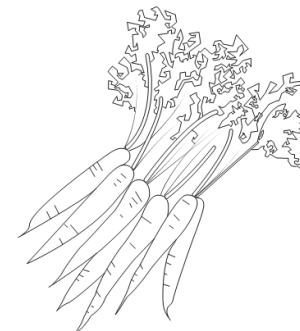
Zubereitung Kräutereierkuchen

1. Eier vorsichtig in eine Schüssel aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren.
2. Gib nach und nach das Mehl, die Milch und das Öl hinzu.
3. Nun die Kräuter mit dem Kräutermesser hacken und in den Teig geben.
4. Nun behutsam die Gewürze hinzufügen, abschmecken und wenn nötig nachwürzen.
5. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Schöpflöffel eine Kelle vom Teig in das heiße Öl geben. Verteile den Teig komplett in der Pfanne!
6. Wenn sich der Teig fest wird und ein bisschen vom Rand der Pfanne löst, den Eierkuchen mit einem Pfannenwender umdrehen.
7. Der Eierkuchen ist fertig wenn er in der Pfanne rutscht und nicht mehr glänzt.
8. Eierkuchen auf einem Teller abkühlen lassen und dann in Streifen schneiden.



Zubereitung Gemüsenudeln

1. Schneide bei dem Lauch und den Karotten die Enden ab. Kohlrabi und Karotten schälen
2. Karotten und den Kohlrabi mit einem Gemüseschäler der Länge nach in Streifen abschälen.
3. Lauch mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.
4. Gemüsenudeln für fünf Min. in die Suppe geben und köcheln lassen.
5. Zuletzt noch die gehackte Petersilie zur Suppe hinzufügen.



Viel Spaß und guten Appetit!