

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

50 g Butter
80 g Grieß
1 l Gemüsesuppe
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat, gerieben
1 Stk. Ei
frische Kräuter

Schnelle Grießsuppe

Zubereitung

- Butter zerlassen und Grieß darin leicht anrösten.
- Mit Suppe aufgießen und aufkochen lassen.
- Kurz köcheln lassen - vor dem Servieren ein versprudeltes Ei in die Suppe einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

Mein persönlicher Tipp

Ganz fein gewürfeltes oder geriebenes Wurzelgemüse oder Porreeringe beigeben.:

Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Herzhaftes Haussmannskost*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

