Grießklößchensuppe

Zutaten für 4 Personen

1500	ml	Brühe
50	g	Margarine
100	g	Buchstabennudeln
100	g	Hartweizengrieß
2	EL	Sojamehl
½	TL	Salz
80	ml	Pflanzenmilch
1	EL	TK-Petersilie
400	g	TK-Mischgemüse
1	Pack	TK-Suppenkräuter
	etwas	Muskat, Kurkuma,

Zubereitung

Hartweizengrieß, Sojamehl, Muskat, Kurkuma und dem Salz vermischen. Margarine in einem kleinen Topf erwärmen und die Mischung einrühren. Petersilie und Pflanzenmilch hinzugeben und rühren, bis der Teig sich vom Boden löst. Diesen etwas auskühlen lassen.

Brühe zum Sieden bringen. Währenddessen aus dem Teig Klößchen formen. Diese dann mit einer Schaumkelle in die siedende Brühe geben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit der Schaumkelle wieder herausholen und bei Seite stellen.

Nun die Nudeln, das Gemüse und die Suppenkräuter in die Brühe geben und 6-7 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.

Suppe servieren und die Klößchen direkt in die Brühe auf dem Teller geben.

FERTIG!