

Grizgaluska Leves (Griessklösschensuppe)

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'380 kJ / 332 kcal

Fett: **22.6 g** Eiweiss: **9.4 g**
Kohlenhydrate: **21.7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Griessklösschen:

125 ml Milch
30 g Butter
40 g Hartweizengriess
1 Eigelb
1 TL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
2 Prisen Muskatnuss

Für das Gemüse:

1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln
120 g Broccoli
1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
600 ml Wasser
2 EL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack

Zusätzlich:

3 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

125 ml Milch - **30 g** Butter - **40 g** Hartweizengriess - **1** Eigelb - **1 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **2 Prisen** Muskatnuss

Milch mit Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Griess einstreuen und unter ständigem Rühren kochen, bis sich die Masse vom Topfrand löst. Abkühlen lassen. Eigelb einrühren und mit Kikkoman Ramen Suppenbasis und Muskatnuss würzen.

Schritt 2

1 Karotte - **2** Frühlingszwiebeln - **120 g** Broccoli - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **600 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack

Karotte in Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Broccoli in kleine Röschen teilen. Das Gemüse in erhitztem Kikkoman Sesamöl andünsten. Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis angiessen und aufkochen.

Schritt 3

3 EL Petersilie, gehackt

Aus der Griessmischung mit zwei Teelöffeln kleine Nocken formen, in die Bouillon geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Klösschen an die Oberfläche steigen. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.