

Spitzwegerichsuppe

Zutaten:

- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,5 l Milch
- 1/2 Zitrone
- Gewürze (Salz, Muskatnuss, ...)
- 1 Tasse Spitzwegerich
- 1 Esslöffel Petersilie
- Brotbröckchen
- Butter zum Anrösten der Brotbröckchen

Zubereitung:

Spitzwegerich klein hacken. Den Butter erhitzen, das Mehl einrühren (ohne Klümpchen). Dann die Gemüsebrühe und die Milch dazugeben. Nun mit dem Saft der Zitrone und den Gewürzen abschmecken. Jetzt den klein gehackten Spitzwegerich und die Petersilie zugeben. In einer kleinen Pfanne die Brotbröckchen mit Butter anrösten und zur Suppe servieren.

Mehr Infos und Rezepte unter: www.giesinger-rittersleute.de