

Tomatensuppe mit Grieß

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 2 Portionen

30	Gramm	Butter
1		Ei
60	Gramm	Hartweizengrieß
		Salz, Muskat
20	Gramm	Gehackte Pistazien
1	klein.	Dose klare Tomatensuppe
1		Tomate
		Petersilie

Anleitung:

Butter, Ei, Grieß, Salz und Muskat verrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen, gehackte Pistazien untermischen. Tomatensuppe zum Kochen bringen, mit 1 Teelöffel Klößchen abstechen. In der Tomatensuppe 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Mit Tomatenwürfelchen und Petersilie garnieren.

350 Kalorien/1465 Joule

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.