

Resis



Weihnachtssuppe

Zutaten: 2 Eier,
1/8l Milch,
3 gehäufte EL Mehl,
Kräuter und etwas Salz.
1 gr. Karotte und
1l Gemüsebrühe.

Zubereitung: Aus Eier, Milch, Mehl, Kräuter und Salz einen Teig sprudeln und daraus bei geringer Hitze in einer beschichteten Pfanne ein Omelett auf beiden Seiten backen.

Karotten in Scheiben schneiden,
mit kleine Sterne ausstechen und in der Gemüsebrühe kochen.

Aus dem Omelette größere Sterne ausstechen, in der heißen Suppe servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp: Je nach Anlass eine andere Ausstechform verwenden. Silvester Kleeblätter, Muttertag Herzen usw.