

Zwergensuppe

Ergiebigkeit: für 4 Personen
Vorbereitungszeit: 10 min.
Kochzeit: 20 min.

Zutaten

2-3 Stück	Champignons
1 Stück	Rüebli
2 Stück	Kartoffeln
1 Stück	Bouillon Würfel
2 Esslöffel	Haferflocken
Zum Abschmecken	Petersilie, Schnittlauch



Zubereitung

- Champignons, Rüebli, Kartoffeln rüsten und klein schneiden
- Champignons, Rüebli, Kartoffeln in etwas Öl andünsten
- Mit Wasser (2dl pro Kopf) ablöschen
- Bouillonwürfel dazu geben und 15 min. köcheln lassen
- Haferflocken dazu geben und 5 min. weiter köcheln lassen
- Vor dem Servieren geschnittenen Schnittlauch und Petersilie dazu geben

Eigene Notizen:
