

Grünkern-Suppe

Zutaten:

| | | |
|-----|----------|------------------------------|
| 125 | Gramm | Grünkern (grob gemahlen) |
| 1 | Liter | Wasser |
| 1 | | Gemüsebrühwürfel |
| 4 | Eßlöffel | Sahne |
| 2 | Eßlöffel | Sojasoße |
| 1 | | Ei |
| 2 | Eßlöffel | Schnittlauch oder Petersilie |
| 2 | Eßlöffel | Speckwürfel |

Zubereitung:

Den Grünkern grob gemahlenen und in $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser einweichen.
Das Wasser zum Kochen bringen, Grünkern einrühren und 1 bis 2 Minuten köcheln lassen.

Mit Gemüsebrühwürfel oder Instand-Gemüsebrühe kräftig würzen.
Dann 1 Stich Butter, 4 Eßl. Sahne und 2 Eßl. Sojasoße unterrühren.
Zuletzt das verquirlte Ei einrühren und nicht mehr kochen.

Suppe in Teller schöpfen und wahlweise Schnittlauch darüber streuen oder Schnittlauch und Petersilie.

Kross gebratene Speckwürfel schmecken gut darauf oder auch eine Mischung von Speck und Grünzeug.

*Guten Appetit
Klabenschokolade*