Nah&Frisch



Regina Winkler | Professional

Leichte Hühnersuppe mit Kräuter-Topfengnocchini

Suppe | Frühling | Geflügelgerichte | Hausmannskost | Österreichisch | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Hühnerklein mit Wurzelgemüse, Gewürzen und 1,5 l Wasser zum Kochen bringen.

Ca. 1 h Stunde kochen. In der Zwischenzeit für die Gnocchini alle Zutaten zu einem Teig kneten, eine Rolle formen, und 20 min kühl rasten lassen. Gnochhini formen und mit der Gabel einkerben. In kochenden Salzwasser zeihen lassen bis dies aufsteigen, abseihen.

Die Hühner-Suppe abseihen und mit den Gnocchini anrichten.

Zutaten

- Hühnerklein
- Geputztes Wurzelwerk
- Lorbeer
- Pfeffer
- Piment
- Salz
- Zwiebelschale

- 1 Pkg. 10% Topfen1 Ei
- 4 EL Grieß
- 3 EL griffiges Mehl
- Frischer Kräuter Mix