

# Bröselknödelsuppe

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten**

## Zutaten

100 g Margarine

2 Eier

150 g Brösel

1 L Gemüsesuppe

Salz, geriebene Muskatnuss, Petersilie und etwas Wasser

## Zubereitung

1.  
Margarine und Eier schaumig rühren. Brösel und etwas Wasser dazu geben und gut verrühren. Mit Salz, Muskatnuss und Petersilie würzen.
2.  
Den Teig 10 Minuten rasten lassen.
3.  
Suppentopf mit Gemüsesuppe zum Kochen bringen.
4.  
Mit einem kleinen Löffel Knödel formen.
5.  
Wenn die Suppe kocht die Knödel hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen.
6.  
Mit Petersilie verbessern.

## Kochtipps

Die Suppe muss gut kochen, bevor man die Knödel hineingibt. Sonst zerfallen sie.