

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