

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 einkerbhen. In kochenden Salzwasser ziehen 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% Topfen 1 Ei

4 EL Grieß

3 EL griffiges Mehl

Frischer Kräuter Mix