



Kartoffelsuppe mit Speck-Grießnockerln

Zutaten (für vier Personen)

300 g Kartoffelwürfel (vorwiegend fest kochend)
je 60 g feine Würfel von Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 l Gemüse- oder Fleischbrühe
2 EL Schnittlauchröllchen

Nockerl:

2 Eier
100 g Butter
200 g Hartweizengrieß
120 g feine angeschwitzte Würfel von Bauchspeck
60 g Zwiebelwürfel
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, das gesamte Gemüse und die Kartoffeln zugeben, leicht Farbe annehmen lassen, mit der Brühe aufgießen und alles bissfest garen.
Butter mit den Eiern gut verrühren. Petersilie, Schnittlauch, sowie angeschwitzten und etwas abgekühlten Speck und Zwiebeln hinzugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, kurz quellen lassen. Nockerl in heißer Brühe mit kleinem Löffel abstechen und rund zehn Minuten auf dem Siedepunkt halten. Nockerl in die Suppe geben und servieren.

Nährwerte pro Portion

762 kcal - 50 g Fett - 20 g Eiweiß - 67 g Kohlenhydrate - 5,6 BE