

Grießsuppe mit Kräutern

Zutaten

- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Karotten
- 4 Esslöffel Dinkelvollkorngrieß
- 5 Becher Wasser
- 3 Stängel Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer



Schnittlauch



Petersilie



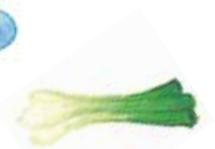
Karotte



Dinkelvollkorngrieß



Butter



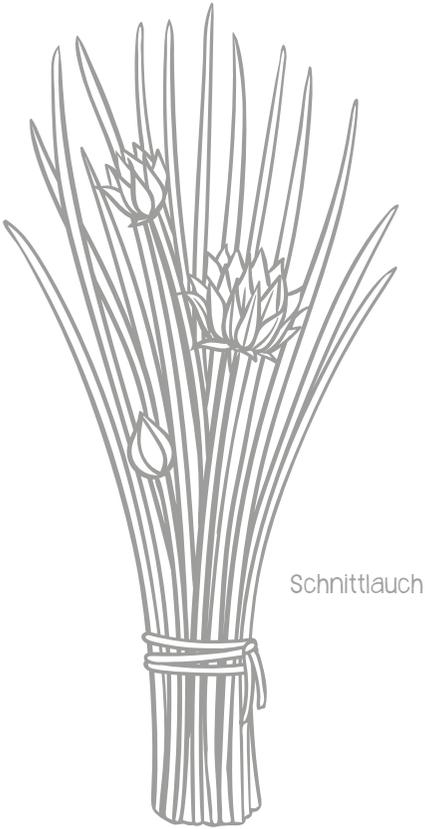
Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
 2. Karotten waschen, schälen und grob raspeln.
 3. Butter im Topf zerlassen.
 4. Frühlingszwiebel und Karotten in der Butter sanft anrösten. Umrühren.
 5. Grieß in den Topf geben und kurz mitrösten.
- >>>



6. Mit Wasser aufgießen, den Deckel daraufgeben und 10 Minuten kochen lassen.
7. Petersilie und Schnittlauch waschen und fein schneiden.
8. Suppe mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.



Schnittlauch



Petersilie

