



Mittags (oder einfach, wenn's schnell gehen muss ;)

Grießsuppe



Zutaten

3 EL Butter, ½ Zwiebel, 1 Karotte,
4 EL Grieß, 1 ½ l Wasser, 1 Ei,
Salz, Pfeffer, Muskat,
Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Butter anrösten. Grieß und (wenn gewünscht) klein geschnittene oder geriebene Karotte zugeben und ebenfalls leicht anrösten. Mit Wasser aufgießen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe kurz kochen lassen.

Mit einer Gabel ein Ei verquirlen und in die heiße Suppe einrühren.
Gehackten Schnittlauch und Petersilie dazugeben.

Grieß ist gröber als Mehl gemahlenes Getreide (z.B. Weizen, Dinkel, Mais). In Serfaus-Fiss-Ladis wächst das Korn für diese einfache und köstliche Grießsuppe.