

Suppe mit Einlage



Wohlschmeckende Suppe

Ursprünglich wollte ich eine Suppe mit Eierstich zubereiten. Der Eierstich gelang mir aber nicht gut, weshalb ich in die fertige, kochende Suppe ein Ei einrührte.

Ich garniere die Suppe noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300 ml Gemüsefond
- 1 Ei
- Petersilie

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Fond erhitzen. Ei einrühren.

Suppe in einen tiefen Nudelsuppe geben, mit Petersilie garnieren und servieren.