

LeberknödeLSuppe



Schmackhafte Suppe

Eine frische Suppe, aus bereits zubereiteten, aber eingefrorenen Leberknödeln und einem schon zubereiteten, ebenfalls eingefrorenen Gemüsefond.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml [Gemüsefond](#)
- 2 [Leberknödel](#)
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Leberknödel in dünne Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einen kleinen Topf geben und erhitzen.
Leberknödelscheiben dazugeben und einige Minuten miterhitzen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, Petersilie darüber
verteilen und servieren.