

Variation Hochzeitsuppe

einer



Gehaltvoller Teller

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l frischer Gemüfefond
- 10 Markklößchen (Packung)
- 10 Grießklößchen (Packung)
- 10 Suppenmaultaschen (Packung)
- 1 Stängel Mangold
- 1 Pastinake
- 2 große Blumenkohlröschen
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lauchzwiebeln
- kleine Portion Baby-Spinat
- 4 Stangen Spargel (geputzt, eingefroren)

- 6 Cherrydatteltomaten
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Eine vollständige Mahlzeit

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen.

Die fünf zuerst aufgeführten Gemüsesorten kommen in eine Schale, die vier zuletzt aufgeführten Gemüsesorten ebenfalls in eine Schale.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Suppeneinlagen wie Markklößchen, Griesklößchen und Suppenmaultaschen hineingeben. Gemüsesorten aus der ersten Schale hineingeben. Suppe bei geringer Temperatur 6 Minuten köcheln lassen. Gemüsesorten aus der zweiten Schale hineingeben. Suppe weitere 4 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.

Suppe mit Einlagen und Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Hühnerbrühe **mit** **Suppenmaultaschen**

Zugegeben ein Rezept, das nicht besonders kreativ ist und nicht besonders herausragt.



Äußerst leckere Hühnerbrühe

Aber es ist ein Gericht, das einerseits mit einer sehr frischen, selbst zubereiteten Zutat herausragt. Und zwar mit einer frischen Hühnerbrühe. Diese habe ich selbst mit einem Suppenhuhn und Suppengemüse zubereitet. Und man schmeckt auch den Geflügelgeschmack aus der Brühe sehr gut heraus. Also kein Vergleich dazu, wenn man die Brühe mit einem Brühpulver zubereitet würde.

Die Einlage der Hühnerbrühe ist dagegen ein Convenienceprodukt. Aber es ist ein Produkt mit guter Qualität. Und wer stellt sich für einen 2-Personen-Haushalt schon in die Küche und produziert selbst Suppenmaultaschen. Und das noch in einer Menge von etwa 60 Stück. Denn so viele enthalten die beiden Packungen mit jeweils 300 g an Suppenmaultaschen. Und es kommen tatsächlich etwa 30 winzig kleine Suppenmaultaschen in jeden Suppenteller.



Winzige Maultaschen als Einlage
Einfaches Gericht, bis auf die vorherige Zubereitung der Hühnerbrühe schnell zubereitet, ein gutes Convenienceprodukt, ein wenig verfeinert und dekoriert mit frischer, kleingehackter Petersilie.

Für 2 Personen:

- 1 l [Hühnerbrühe](#)
- 600 g Suppenmaultaschen (2 Packungen à 300 g, etwa 60 Maultaschen insgesamt)
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Garzeit 7 Min.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Maultaschen hineingeben und bei mittlerer Temperatur 7 Minuten garen.

Währenddessen Petersilie kleinhacken.

Brühe mit Salz würzen und abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie dekorieren. Servieren. Und genießen! Guten Appetit!