



Gartenrezept der Saison: Herbst ENDIVIENSUPPE mit MUSKATNOCKERLN



ENDIVIENSUPPE mit MUSKATNOCKERLN

Zutaten

Suppe

500 g Endiviensalat
¾ l Gemüsesuppe
Etwas Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Muskatnockerl

1 Zwiebel
100 g Endiviensalat
1 Ei
2-4 EL Semmelbrösel
250 g gemischtes Faschiertes
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
Sonnenblumenöl

Zubereitung Suppe

Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Gemüsesuppe aufkochen, Endiviensalat begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zubereitung Muskatnockerl

Die Zwiebel würfelig schneiden und mit Salat, einem Ei und Semmelbröseln mit dem Faschiertem vermengen. Diese Masse würzen und mit zwei Esslöffeln zu Nockerln formen. In Sonnenblumenöl rundherum anbraten und in den Teller geben. Gemeinsam mit der Suppe und mit frischem Schnittlauch anrichten.

IMMERGRÜN wünscht **gutes Gelingen!**