

Haferklößchensuppe

Für 4 Personen

60 g Hafer	in der Getreidemühle fein mahlen. Mit
60 g Butter,	
2 Eier,	
1 Pr. Salz	und
1 Pr. Pfeffer	in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig kühl stellen und quellen lassen.
1 l Wasser	mit
2 EL Gemüsebrühepulver	zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit
200 g Möhren	und
1 kleines Stück Sellerieknolle	schälen, waschen und reiben. Das Gemüse in die kochende Brühe geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach auf kleinste Stufe schalten und mit 2 TL Teignocken abstechen und in der Brühe 10 Minuten gar ziehen lassen.
Petersilie	hacken und in die Suppe geben.