

Adventssüppchen von Mama Geiß

Zutaten für 4 Portionen:

60 g Weizenvollkorn-Grieß
90 g Weizenvollkorn-Mehl
¼ TL Salz
80 ml warmes Wasser
1 ½ l Wasser
1-2 EL gekörnte Gemüsebrühe (*Menge kann je nach Sorte unterschiedlich sein*)
ca. 2 Hände voll vorbereitetes, gewürfeltes Gemüse (*Möhren, Brokkoli, Petersilienwurzel, Lauch...*)
Salz, Pfeffer
Schnittlauch in Röllchen geschnitten (*frisch oder tiefgekühlt*)

Arbeitsschritte:

- 1.**
Mische Grieß, Mehl und Salz in einer Plastikschüssel.
Gib 80 ml warmes Wasser hinzu.
Verknete die Zutaten zu einem Teig, der nicht klebt (evtl. weiteres Mehl zufügen).
- 2.**
Teile den Teig in zwei Stücke.
Rolle beide nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche **sehr dünn** aus.
Stich mit Weihnachtsausstechförmchen lauter Sterne usw. aus.
- 3.**
Stelle einen Topf mit 1 ½ l Wasser auf den Herd.
Gib das Gemüsebrühpulver hinein.
Lass das Wasser aufkochen.
- 4.**
Gib die Gemüsewürfel hinzu und lass alles erneut aufkochen.
Rühre dann die Nudeln hinein.
- 5.**
Stelle die Herdtemperatur auf mittlere Temperatur zurück, so dass die Suppe nicht überkocht.
Lass alles ca. 8 Minuten kochen.
Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.
Bestreue mit Schnittlauchröllchen.