

# Grünkernsuppe



Suppen  
Karte Nr. 8

2

4 Personen





# Grünkernsuppe

Suppen  
Karte Nr. 8

2

Zubereitungszeit 20 Min.

3 Eßl. Fett  
5 Eßl. Grünkernmehl  
1 l Wasser  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel  
100 g gekochter Schinken  
Backerbsen (Päckchen)  
1 Bund krause Petersilie

Sehr heiß mit Bauernbrot servieren.

**1.** In einem Suppentopf 2 Eßl. Fett erhitzen. Unter ständigem Rühren das Grünkernmehl zugeben, ohne es zu bräunen. Nach und nach 1 l Wasser aufgießen. Die Suppe 15 Min. kochen, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**2.** Inzwischen in einer Pfanne 1 Eßl. Fett erhitzen und die feingehackte Zwiebel und Schinkenstreifen darin anrösten.

**3.** Grünkernsuppe in Suppentassen füllen und mit Zwiebel, Schinken, Backerbsen und Petersilienbüscheln servieren.