

Rezeptvorschlag  
Städtischer Kindergarten und Hort „Herrenhaus“ Fischl  
Fischlstraße 32, 9020 Klagenfurt a. Ws.



**Klare Gemüsesuppe mit Zucchinihöberl**

**Zutaten für die klare Gemüsesuppe:**

4 St Karotten  
½ Sellerie  
2,5 l Wasser  
1 St Lauch  
½ St Staudensellerie  
Salz

**Zubereitung:**

Das Gemüse putzen, evt. in kleine Stücke schneiden und in etwas Butter oder Rapsöl andünsten. Mit kaltem Wasser aufgießen und kochen lassen.

Das Grünzeug zum Schluss dazugeben.

Die Brühe abseihen und nach Geschmack würzen.



**Zutaten für die Zucchinihöberl:**

6 Eier  
20 dag Zucchini  
2 KL Paprikapulver  
2 KL Kräuter  
2 EL Parmesan gerieben  
12 dag glattes Mehl  
Salz

**Zubereitung:**

Zucchini klein schneiden, Eischnee schlagen, dann Dotter mit Paprika und Kräutern unterrühren. Zum Schluss Zucchinistückchen, Parmesan und Mehl unterheben.

Auf in Haushaltsbackblech streichen und bei 180° C ca. 15 Minuten backen.