

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.