

Haferflockensuppe



Zutaten:

1 TL Butter
4 EL Haferflocken
500 ml Wasser
2 TL Rinderbrüh- oder Gemüsebrühpulver
Petersilie (frisch oder getrocknet)
Muskatnuß
1 Ei

Zubereitung:

Die Haferflocken in der Butter anrösten, mit dem Wasser ablöschen.

Das Brühpulver reinrühren.

So lange köcheln lassen, bis die Haferflocken weich sind und die Suppe sämig ist (ca. 15 bis 20 Minuten) . Das Ei verrühren und in die heiße Suppe rühren.

Mit Petersilie und Muskat würzen.

