

Urkornflockensuppe

Zutaten für 2 Personen

30g	Butter
4 EL	(60g) Urkornflocken (z.B. Einkorn)
1 Prise	Zucker
½ TL	Salz
500ml	Milch



Zubereitung

- Butter in einem Topf schmelzen
- Urkornflocken (ich hatte Einkornflocken) zugeben und unter Rühren leicht anrösten
- Milch einrühren und 10 - 15 Minuten ganz leicht köcheln lassen
- mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken
- heiß servieren

Tipp I

wenn du das Getreide etwas weicher möchtest, lässt du es einfach etwas länger köcheln

Tipp II

du möchtest die Suppe nicht so dick? kein Problem. Gib einfach etwas mehr Milch hinzu

Tipp III

du willst auf Milch verzichten? Nimm einfach Milchersatz wie z.B. Soja- oder Hafermilch

Tipp IV

*Wenn du die Mengenangaben von Salz und Zucker austauscht, entsteht ein traditionelles Gericht, welches in der ehemaligen DDR gerne zum Frühstück gereicht wurde.
(Mit Zuckerrübensirup nach Belieben nachsüßen)*