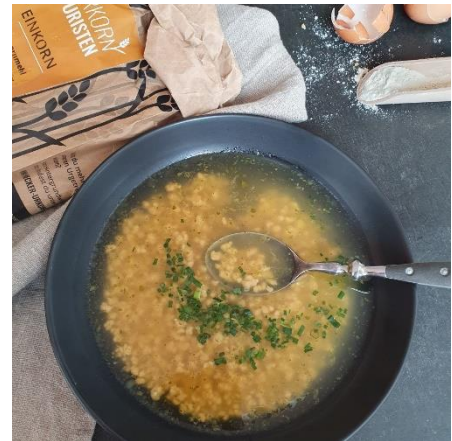


Riebelesuppe mit Einkorn

Zutaten für 4 Personen

220g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
2	Eier
¾ TL	Salz
1,5l	Gemüse-, Fleisch- oder Knochenbrühe



Zubereitung im Thermomix

- Einkorn Vollkornmehl, Eier und Salz in den Thermomix geben und 40 Sekunden auf Stufe 4 vermengen, so dass kleine Teigkrümel (Riebele) entstehen
- 1,5 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe auf dem Herd aufkochen
- Riebele direkt aus dem Mixtopf in die kochende Brühe geben und leicht umrühren, damit die Riebele nicht zusammenkleben
- 5 Minuten leicht köcheln lassen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Suppe in Teller geben, mit frischem Schnittlauch garnieren und servieren

weitere Zubereitungsarten ohne Thermomix

- Rühre die Zutaten für die Riebele mit einem **Handrührgerät** so lange, bis kleine Streusel entstehen
- knete die Zutaten zu einem festen Teig zusammen und reibe den Teig auf einer **Küchenreibe** direkt in die kochende Brühe