KIKKOMAN

Grizgaluska Leves (Grießnockerlsuppe)

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.380 kJ / 332 kcal

Fett: **22,6 g** Eiweiß: **9,4 g**
Kohlenhydrate: **21,7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Grießnockerl:

125 ml	Milch
30 g	Butter
40 g	Hartweizengrieß
1	Eigelb
1 TL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
2 Prisen	Muskat
1	Karotte
2	Frühlingszwiebeln
120 g	Brokkoli
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
600 ml	Wasser
2 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack

Garnish:

3 EL	gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Grießnockerl

125 ml Milch - **30 g** Butter - **40 g** Hartweizengrieß - **1** Eigelb - **1 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **2 Prisen** Muskat

Milch mit Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren kochen, bis sich die Masse vom Topfrand löst. Abkühlen lassen. Eigelb einrühren und mit Kikkoman Ramen Suppenbasis und Muskat würzen.

Schritt 2

1 Karotte - **2** Frühlingszwiebeln - **120 g** Brokkoli - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **600 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack

Karotte in Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Brokkoli in kleine Röschen teilen. Das Gemüse in erhitztem Kikkoman Sesamöl andünsten. Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis angießen und aufkochen.

Schritt 3

3 EL gehackte Petersilie

Aus der Grießmischung mit zwei Teelöffeln kleine Nocken formen, in die Suppe geben und ca. 10 Min. ziehen lassen, bis die Nockerl an die Oberfläche steigen. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.