

Junge Erbsensuppe
500g feine Erbsen tiefgef. fr.
125g Möhren - würfeln
wenn frisch, in Butter dünsten
etwas Salz u. Zucker

ca. 2 l Wasser

Brühe zum abschmecken

Einlage:

von 250g Hack $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ Hackklößchen
herstellen in extra Wasser garen

Eierstich von 5 Eiern herstellen.

Alles in die Suppe geben

Zum Schluß einen Klecks Butter

und mit frischer Petersilie bestreuen

Guten Appetit

