

Rote Maisgrießklößchensuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 EL Margarine
1/2 T Maisgrieß
1 gestr. EL Maisstärke
1 EL Tomatenmark
4 T Gemüsebrühe
1 Msp Kräutersalz

- Margarine zerlassen, Maisgrieß und Stärke einrühren.
- Mit 1 T Gemüsebrühe ablöschen, glattrühren.
- Tomatenmark unterrühren, mit Kräutersalz abschmecken.
- 5 min. unter Rühren erhitzen.
- 15-20 min. quellen lassen.
- Mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen.
- In der restlichen, heißen Gemüsebrühe einige Minuten ziehen lassen (nicht kochen).