

## KRESSE-GRIESS-SUPPE

### ZUTATEN

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten*

*Für 2 Personen*

3 EL Vollgriess

1 EL Butter

ca. 5 dl Gemüsebouillon

1 Hand voll Kresse, fein gehackt

1 dl Halbrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kresse zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Griess in der Butter leicht anrösten. Mit der Bouillon ablöschen. Unter Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen.

**2** Kresse und Rahm darunter mischen, würzen. Die Suppe aufkochen, in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren. Statt Kresse Spinat oder Brennesseln verwenden.

