

# Schnelle Bröselknödel-Suppe

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a light-colored soup. Three golden-brown, round dumplings (knödel) are floating in the soup. A silver spoon is resting in the bowl. The bowl is placed on a dark wooden surface. In the background, another similar bowl is visible, and some dried, browned bread crumbs are scattered on the table.

Die Temperaturen sind kühl, der Hunger ist groß – was also auf die Schnelle zaubern? Wir empfehlen euch in diesem Fall unsere schnelle Bröselknödel-Suppe. Sie wird euch nicht nur wärmen, sondern auch richtig satt & glücken. Und das beste? In einer halben Stunde könnt ihr sie direkt essen.

## Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten:

- 70 g Butter (kalt)
- 2 Eier (Größe L)
- 100 g **LAND-LEBEN BIO Dinkel-Semmelbrösel**
- Salz & Pfeffer
- 1 L Gemüsesuppe

### Zubereitung:

Die kalte Butter fein würfeln und in eine Schüssel geben.

Die Eier hinzugeben und luftig aufschlagen. Unter Rühren die **LAND-LEBEN BIO Dinkel-Semmelbrösel** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und diese in siedendem Wasser (nicht kochend) oder im Dampfgarer für rund 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) ziehen lassen.

Mit Gemüsesuppe servieren.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)