

Leberspätzlesuppe

Die beliebte Suppe mit dem herzhaft-pikanten Aroma!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 EL Speiseöl
40g Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei (Gr. M)
1 TL Salz
1 Prise Muskat
Pfeffer
40g glutenfreie Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)
100g Leber, geschabt
1,5 L Brühe

1. Zwiebel und Petersilie sehr fein hacken. Beides in Öl andünsten, abkühlen lassen.
2. Butter schaumig rühren, das Ei einrühren und mit Gewürzen, Semmelbrösel, Zwiebel-Petersilie und Leber vermengen. Den Teig 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Brühe zum Kochen bringen, den Leberspätzleteig mit dem Spätzlehobel in die Brühe hobeln. Alternativ den Leberspätzleteig in eine Spätzlepresse füllen und in die Brühe drücken. 8-10 Minuten ziehen lassen.
4. Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Auf milchfreie Semmelbrösel zurückgreifen.

Fruktosearm-Tipp: Die Zwiebel durch eine Schalotte ersetzen. Bei der Brühe auf Zuckerzusätze achten.

