

Schnipfelsuppe ...

Frittatensuppe

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 3-4 Personen:

Für die Suppe:

- 2 Karotten
- 1/3 Kürbis (z. B. Hokkaido oder Butternuss)
- 2 Kartoffeln
- ca. 3/4 l [Gemüsebrühe](#)* (so dass das Gemüse mit Brühe bedeckt ist)
- Gewürze nach Wahl und Verträglichkeit, z.B. Thymian, Majoran, Kümmel, Petersilie, Rosmarin
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für die Frittaten:

[Eierkuchen-/Palatschinken-/Pfannkuchen-Grundrezept](#)

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, klein schneiden. Zuerst die Kartoffeln, dann die Karotten in kochendes Wasser geben, zum Schluss den Kürbis dazugeben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken.

Auf kleiner Stufe ca. 15 Minuten kochen, so dass alles gar, aber noch bissfest ist.

Während die Suppe köchelt, die Frittaten zubereiten. Dazu wie gewohnt Eierkuchen/Palatschinken/Pfannkuchen in der Pfanne braten. Auskühlen lassen. In Streifen schneiden und zur fertigen Suppe geben.

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat