Klare Suppe zu Weihnachten mit Eierstich-Sternen

Zutaten für 4 Portionen

Für den Eierstich:

- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat

Für die Suppe:

- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Erbsen
- 250 g Möhren (möglichst dick)
- 60 g Sellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 50 g Suppennudeln

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Eierstich zubereiten: Verquirle die Eier, Milch und Gewürze. Fülle die Masse in eine gefettete Form, verschieße sie mit Alufolie und lass sie im Wasserbad 30 Minuten stocken. Stiche dann aus dem Eierstich Sterne aus.
2. Schäle die Zwiebel und den Sellerie. Schneide sie in kleine Würfel und die Frühlingszwiebel in feine Ringe. Schneide die Möhren in dünne Scheiben. Stiche mit einem kleinen Stern Ausstecher kleine Sterne mit einem Durchmesser von ca. 2,5 cm aus.
3. Gib Olivenöl in einen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin an. Lösche sie mit Gemüsebrühe ab. Gib die Möhrensterne und die Selleriewürfel hinzu. Koche die klare

Suppe 15 Minuten.

4. Gib die Erbsen, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Nudeln dazu. Koche die klare Suppe weitere 4 Minuten. Nimm sie vom Herd und gib die Eierstich Sterne hinein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.