

# Dinkelgrießsüppchen

- » 1 EL Butter
- » 1 L Wasser
- » 4 EL Dinkelgrieß
- » Salz, Muskat
- » Tante Fines „Kräuter in der Suppe“ Gewürz
- » wer mag, einige Julienne vom Wurzelgemüse

Zuerst das Grieß in Butter leicht anrösten und mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen.

Mit Salz, Muskatnuß und etwas Tante Fines „Kräuter in der Suppe“ Gewürz abschmecken.

Das Ganze aufkochen, ein paarmal gut umrühren, ziehen lassen und schon kann die Suppe serviert werden.

Wer die Suppe etwas feiner mag, kann nach dem Aufkochen einige Julienne vom Wurzelgemüse einlegen. Diese ziehen dann in der Restwärme noch gar.

