

Grießklößchen (Als Suppeneinlage)

250ml Sojamilch	mit
1TL Sonnenblumenöl	in einen Kochtopf geben und mit
Muskat	und
Salz/Pfeffer	würzen

100g Weichweizengrieß	mit
2TL Kichererbsenmehl	vermischen

Die Sojamilch leicht zum Kochen bringen und das Grieß-Mehlgemisch unter ständigem Rühren in die Milch rieseln lassen. Dann die Hitze etwas herunter schalten und die Masse weiter rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat, der sich vom Boden löst. Die Masse sofort in eine Schüssel geben und mit einem Teller oder Folie abdecken und 30 Minuten quellen lassen.

Nach dem Quellen kann man noch Kräuter oder geriebenes Gemüse nach belieben unter mischen. Aus dem Kloß kleine Klößchen formen und diese für etwa 5 Minuten in leicht kochendem Wasser geben, bis sie an die Oberfläche kommen.

Ergibt: 300g Klößchen
Zubereitungszeit: 20min.
Ziehzeit: 35min.