

# Grizgaluska Leves (Grießklößchensuppe)

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1.380 kJ / 332 kcal**

Fett: **22,6 g** Eiweiß: **9,4 g**  
Kohlenhydrate: **21,7 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Grießklößchen:

**125 ml** Milch  
**30 g** Butter  
**40 g** Hartweizengrieß  
**1** Eigelb  
**1 TL** Kikkoman Konzentrierte  
Ramen Suppenbasis -  
Shoyu (Sojasauce)  
Geschmack

**2 Prisen** Muskat

**Vegetables:**

**1** Möhre  
**2** Frühlingszwiebeln  
**120 g** Brokkoli  
**1 EL** Kikkoman geröstetes  
Sesamöl  
**600 ml** Wasser  
**2 EL** Kikkoman Konzentrierte  
Ramen Suppenbasis -  
Shoyu (Sojasauce)  
Geschmack

**Garnish:**

**3 EL** gehackte Petersilie

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

**Für die Grießklößchen**

**125 ml** Milch - **30 g** Butter - **40 g** Hartweizengrieß  
- **1** Eigelb - **1 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen  
Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **2  
Prisen** Muskat

Milch mit Butter in einem kleinen Topf aufkochen.  
Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren  
kochen, bis sich die Masse vom Topfrand löst.  
Abkühlen lassen. Eigelb einrühren und mit  
Kikkoman Ramen Suppenbasis und Muskat  
würzen.

**Schritt 2**

**1** Möhre - **2** Frühlingszwiebeln - **120 g** Brokkoli - **1  
EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **600 ml** Wasser -  
**2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis -  
Shoyu (Sojasauce) Geschmack

Möhre in Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe  
schneiden, Brokkoli in kleine Röschen teilen. Das  
Gemüse in erhitztem Kikkoman Sesamöl  
andünsten. Wasser und Kikkoman Ramen  
Suppenbasis angießen und aufkochen.

**Schritt 3**

**3 EL** gehackte Petersilie

Aus der Grießmischung mit zwei Teelöffeln kleine  
Nocken formen, in die Brühe geben und ca. 10 Min.  
ziehen lassen, bis die Klößchen an die Oberfläche  
steigen. Die Suppe auf Teller verteilen, mit  
Petersilie garnieren und servieren.