

Sauerampfersuppe

Zutaten

1 l Fleisch- oder Hühnerbrühe
2 Bund Sauerampfer
5 mittelgroße Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
1 Möhre
4 Lauchzwiebeln
je 1 Bund Dill und Petersilie
1 Fleischtomate
2 große hart gekochte Eier

Zubereitung

Brühe herstellen, Gemüse fein würfeln, 10 bis 12 Minuten leicht köcheln, Salz und Pfeffer abschmecken, Tomate würfeln und 10 Min. weiterköcheln, Kräuter fein hacken.