Haselnuss-Suppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Tassen Haselnüsse, gemahlen, 2 Teelöffel Fleischbouillon-Konzentrat (10 g), 2 Silberzwiebeln,dünn geschnitten, 2 Esslöffel Petersilie, fein gehackt, 1 l Wasser, 3 Prisen Pfeffer, frisch gemahlen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einen grossen Topf geben und ca. 1 Std. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Heiss servieren.

Bemerkung:

Da die Suppe sehr nahrhaft ist, empfiehlt es sich, kleine Portionen zu servieren.