

## **Bratklößchensuppe**

### **Zutaten:**

1 Bund	Suppengrün
1 EL	Öl
1 l	Gemüsebrühe
4	rohe Bratwürste
4 EL	Schnittlauchröllchen

### **Zubereitung:**

- Gemüse waschen, putzen. Möhre und Sellerie schälen. Möhre längs halbieren, in Scheiben schneiden. Sellerie in Würfel, Lauch in Ringe schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse andünsten, Brühe aufgießen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Das Bratwurstbrät stückchenweise aus den Würstchen in die Brühe drücken und weitere 10 Minuten mitgaren.
- Die Suppe auf Teller oder Schüsseln verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

## **Zitronen-Muffins**

### **Zutaten:**

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Pr.	Salz
120 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
200 g	Vollmilchjoghurt
100 g	geschmolzene Butter
1	Ei
2 EL	Zitronensaft
1 TL	abger. Zitronenschale (Bio)
	Puderzucker

### **Zubereitung:**

- Backofen auf 200Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- Muffinform einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
- Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker mischen.
- In einer anderen Schüssel Joghurt, Butter, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren.
- Beide Mischungen rasch miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Förmchen füllen.
- Die Muffins 20 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

### **So wird der Muffin sonntagstauglich:**

250 g	gemischte Beeren
200 g	Sahne
	Vanillezucker

- Die Beeren waschen, putzen, leicht trocken tupfen und dann in Vanillezucker wälzen.
- Die Sahne steif schlagen, mit den Beeren auf den Muffins verteilen.