

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.