

## **Gemüsesuppe**

4	Karotten
¼	Sellerie
½	Stange Lauch
5 EL	Haferflocken
750 ml	Brühe
2	Eier
	Salz, Pfeffer
	Butterschmalz / Rapsöl

Karotten und Sellerie grob reiben, Lauch in halbe Ringe schneiden. Das Gemüse in Butterschmalz oder Rapsöl andünsten, Haferflocken zugeben, leicht anrösten, mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Kochen bis das Gemüse weich ist. Zum Schluss die verquirlten Eier zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.