

# Brennesselsuppe



**Pour 4**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 30 min**

## Zutaten

- 1 kleine Handvoll Brennesseln pro Person
- 1 Eigelb
- 2 dl Milch
- 1 l Wasser
- 40 g Butter
- Brotwürfelchen
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Brennesseln waschen, fein hacken und in der Butter anziehen lassen. Kochendes Salzwasser zugeben. Etwa 30 Minuten kochen. 1 dl Milch zugeben und aufkochen. Die restliche Milch mit dem Eigelb verklopfen. Die Suppe unter Rühren daraufgiessen. Die Brotwürfel in Butter rösten. Beim Anrichten zufügen.