



## Hühnerbrühe mit wachteleiern und kleinen fleischbällchen









Com quem? Mit der Familie

2+ Nº de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



💖 50ml Gallo Erste Ernte 2018-2019

- 1 Suppenhuhn
- 4 Wachteleier
- 100 g Hühnerfleisch, gehackt
- 50 g Möhren
- · Etwas Schnittlauch
- Ein paar Rosinen
- 50g Zwiebeln
- Eine Prise grobes Salz

## Modo de preparação

| 1 | Das Huhn zusammen mit der Zwiebeln und Salz kochen.  |
|---|--|
| 2 | Die Wachteleier 5 Minuten kochen lassen. Die Eier schälen<br>und beiseite stellen.           |
| 3 | Aus dem Hackfleisch und den Rosinen kleine Fleischbällchen formen.                           |
| 4 | Die Fleischbällchen in Brühe kochen.   |
| 5 | Die Möhren in kleine Würfel schneiden.   |
| 6 | Sehr heiß mit ein paar Tropfen Gallo Erste Ernte und mit<br>Schnittlauch bestreut servieren. |

## Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte
2018-2019
Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide