

Haferflockensuppe

Zutaten	(für 2 Personen)
1	kleine Stange Lauch
1 Bund	Suppengrün
1 EL	Öl
70 g	feine Haferflocken
1 l	Fleischbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
1 Prise	Salz

Zubereitung:

1. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse unter Rühren anbraten.
3. Die Haferflocken zugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anbraten.
4. Nach und nach die Brühe zugießen und dabei ständig rühren.
5. Die Suppe zum Kochen bringen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten quellen lassen.

Guten Appetit!