



Backerbsensuppe

Geschichte	In unseren Österreichurlaube haben wir diese einfache und leckere Vorsuppe kennenlernen dürfen
Zutaten	Fleischbrühe (Original oder Brühwürfel) Backerbsen frisch Petersilie
Zubereitung	1) Wasser / Brühe kochen 2) Petersilie hinzugeben 3) Am Tische erst die Backerbsen in den Teller zur Brühe geben

Foto

