

## Grießsuppe

---

23. Februar 2023

Zutaten für 2 Personen

½ Zwiebel

**50g Römerschinken von Berger**

eine Hand voll gehackte Petersilie

2-3 EL Grieß

400 ml Suppe

Salz und Pfeffer nach Geschmack

etw. Öl



### Zubereitung

Die Zwiebel und den Römerschinken klein schneiden.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Den Römerschinken kurz mit anrösten.

Mit Suppe aufgießen und aufkochen lassen.

Den Grieß einstreuen und schnell umrühren, damit keine Klümpchen entstehen und noch zwei drei Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren mit etwas Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer gerne mehr Schärfe hat, kann auch mit Chilipulver abschmecken.

Je mehr Grieß man verwendet, desto dicker wird die Suppe.