

Gemüsecremesuppe mit Hackbällchen

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 TL Öl zum Braten
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Saure Sahne
- 2 TL italienische Kräuter gehackt TK
- 2 Karotten
- 150 g Cherry-Tomaten
- 2 EL Paniermehl
- Pfeffer, Salz



Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen. Das Gemüse grob zerteilen. Für die Fleischbällchen etwas Zwiebel und eine Knoblauchzehe in eine Schüssel reiben. Das Hackfleisch und das Ei zugeben. 2 EL Paniermehl, 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer zugeben und gut verrühren. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen rollen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen von allen Seiten braten.

Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Das Restliche Gemüse zugeben und etwa 5 Minuten unter Rühren andünsten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Dann die Hackbällchen, die Kräuter und die saure Sahne zugeben. Nur kurz aufkochen, dann servieren. Mit Kräutern bestreuen.

Guten Appetit