



Griechische Hackbällchensuppe

Low Carb mit Feta und Aubergine



30-40min



3-4 Personen

Für die äußerst schmackhafte Basis unserer Suppe hat sich unsere Köchin Martina etwas Besonderes ausgedacht: Aubergine und Kirschtomaten werden erst mit einer wunderbaren Kräutermischung verwöhnt, bevor sie im Ofen ihr volles Aroma entfalten. Dann geht es ab in den Kochtopf: In pürierter Form dienen sie nun den würzigen Hackbällchen und einem leckeren Topping aus Feta, Walnüssen und frischen Kräutern als Schwimmhilfe. Schlürf!

- 2 große Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 20g Petersilie & Minze
- 500g Rinderhackfleisch
- 50g Walnusskerne ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 100g Feta ¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer

Wer keinen Ofen mit Grillfunktion hat,
kann auch Ober-/Unterhitze nutzen.

Milch (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 688kcal, Fett 52.4g,
Kohlenhydrate 22.4g, Eiweiß 32.9g



1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. Die **Auberginen** würfeln. Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Auberginen**, die **Zwiebeln**, die **Tomaten** und **2 Knoblauchhälften** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Gewürzmischung**, 3EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und ca. 10Min. im Ofen grillen.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 7-10Min. rundum anbraten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind.



2. Hackbällchen formen

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **übrigen Knoblauchhälften** fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **Minze**, dem **gewürfelten Knoblauch**, ½TL Salz sowie 1 Prise Pfeffer vermengen und gut verkneten. Dann zu **12-14 golfballgroßen Bällchen** formen.



5. Suppe pürrieren

Das **Ofengemüse** mit 900ml heißem Wasser und dem **Brühgewürz** in einen mittelgroßen Topf geben, zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Suppe** vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Ggf. mehr Wasser dazugeben, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen, dann grob hacken und beiseitestellen.



6. Gremolata zubereiten

Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken, die **Petersilienstängel** fein schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln, dann mit den **Kräutern** und den **Walnüssen** vermengen. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, jeweils **3-4 Hackbällchen** darauf anrichten und mit der **Gremolata** garniert servieren.