



Auberginensuppe mit Putenhackbällchen und cremigem Feta



30-40min



3-4 Personen

Schon mal geröstete Gemüsesuppe gegessen? Oh, vielleicht haben wir uns ein bisschen unklar ausgedrückt: Nicht die Suppe wird geröstet, sondern das Gemüse darin. Das kann entweder im Ofen, auf dem Grill oder in der Pfanne passieren – wir haben uns diesmal für den Ofen entschieden. Durch das Backen bei hoher Temperatur bekommt das Gemüse, in unserem Fall Auberginen und Tomaten, ein tolles, würziges Röstaroma. Lecker!

- 2 große Auberginen
- 4 Tomaten
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 500g Putenhackfleisch
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 100g Feta ¹
- 2 Knoblauchzehen

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Wasserkocher
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Stabmixer

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 542kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 18.2g, Eiweiß 32.5g



Den Ofen auf 220°C vorheizen, ggf. die Grillfunktion zuschalten. Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln, 1 Knoblauchzehe schälen und halbieren. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit 3EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Im Ofen 12-15Min. grillen, bis das **Gemüse** dunkel wird.



1 weitere Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit dem gewürfelten Knoblauch, der **restlichen Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verkneten und zu **12-16 Bällchen** rollen.



Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 10-12Min. rundum gar braten. 1L Wasser in einem Wasserkocher oder einem Topf aufkochen.



Das **geröstete Gemüse** zusammen mit dem **Brühgewürz** und 800ml des aufgekochten Wassers in einen mittelgroßen Topf geben, aufkochen und ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls sie zu dickflüssig ist, ggf. mehr heißes Wasser zugeben.



Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Hackbällchen** in der **Suppe** anrichten und mit dem **Feta** bestreut servieren.



Falls du noch ein paar Kräuterreste im Kühlschrank oder Kräutertöpfe auf dem Balkon hast, kannst du die Suppe damit verfeinern: Petersilie, Minze oder Basilikum machen sich auf und in unserer Suppe besonders gut. Super schneiden lassen sich die Blättchen übrigens, indem man sie aufeinanderlegt, einrollt und dann quer in dünne Streifen schneidet.