



Herzhafter Hackbällchen-Eintopf

mit Perlencouscous und Spinat



20-30min



3-4 Personen

Der Mix verschiedener Landesküchen erfreut sich auch bei uns immer größerer Beliebtheit, und eine besondere Rolle spielen dabei die Gewürze. Daher gibt es heute einen wunderbar aromatischen Eintopf mit saftigen Fleischbällchen, bei dem nicht nur der Perlencouscous, sondern auch die nordafrikanische Gewürzmischung Ras el-Hanout für einen kulinarischen Ausflug in ferne Länder sorgt. Auf geht's!

Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 500g Rinderhackfleisch
- 200g Bio-Perlencouscous¹
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 400g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Wasserkocher
- großer Topf
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 697kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 33.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Mit einem Wasserkocher oder in einem Topf 2L Wasser aufkochen. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und grob würfeln.



2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-7Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** weich sind.



3. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit 2TL Senf, 1TL Salz und ½TL Pfeffer vermengen, mit den Händen oder einem Löffel zu walnussgroßen **Bällchen** formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 2EL Olivenöl beträufeln und im Backofen 8-10Min. backen, bis die **Hackbällchen** goldbraun sind.



4. Suppe ansetzen

Den **Perlencouscous** und **2TL Gewürzmischung** mit dem **Gemüse** im Topf vermengen und 1-2Min. mitbraten. Das aufgekochte Wasser angießen, das **Brühwürz** und 2EL hellen Essig (z. B. Weißweinessig) einrühren, die **Suppe** kurz aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze 6-7Min. sanft köcheln lassen.



5. Abschmecken und servieren

Die **Hackbällchen samt ausgetretenem Saft** in die **Suppe** geben und alles 2-3Min. weiterköcheln lassen, bis der **Perlencouscous** und die **Hackbällchen** gar sind. Den **Eintopf** vom Herd nehmen, den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Nach Wunsch mit der **restlichen Gewürzmischung** und Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



6. Zitroniges i-Tüpfelchen

Wer gerade keinen hellen Essig zur Hand hat, aber dafür eine Zitrone, die der Verwendung harrt, nimmt statt Essig einfach Zitronensaft. Und wer sich einen zusätzlichen kulinarisch Erinnerungswürdigen Moment erzaubern will, mischt ein wenig Zitronenabrieb in die Hackfleischmasse – da wird schon der Kochvorgang ganz fruchtig!