



Cremige Sellerie-Lauch-Suppe

mit Hackbällchen und Trüffelöl



ca. 35min



4 Portionen

Dieses Süppchen hat es in sich! Was genau, willst du wissen? Na, dann pass mal auf: Knollensellerie und Lauch sind die Hauptakteure, aber so richtig geschmackvoll wird es erst mit den Hackbällchen, die dem Ganzen das gewisse Etwas verleihen. Dazu servierst du knusprig gebackene Brotecken. Noch ein paar Spritzer Trüffelöl und Thymian obendrauf – und das Kunstwerk ist vollendet!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie & Thymian
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. Trüffelöl
- 2 Baguettebrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher

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

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 44.4g, Eiweiß 37.2g



1. Suppe ansetzen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und mit dem **Lauch** in grobe Stücke schneiden, jeweils ca. 3cm des **weißen Teils des Lauchs** aufbewahren. In einem großen Topf 4EL Butter schmelzen und den **Sellerie** und den **Lauch** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit 700ml Wasser und je ½TL Salz und Pfeffer abgedeckt ca. 20Min. köcheln lassen.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf ein Backrost geben und 4–5Min. im Ofen aufbacken.



2. Hackbällchen vorbereiten

Den **weißen Teil des Lauchs** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen, **eine Hälfte** zum Garnieren aufbewahren, die **andere Hälfte** mit der **Petersilie** fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit dem **Lauch**, dem **Knoblauch**, den **Kräutern**, ca. **⅓ des Trüffelöls** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.



5. Suppe pürieren

Sobald der **Sellerie** und der **Lauch** vollständig weich sind, mit einem Stabmixer glatt pürieren und 400ml Wasser unterrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Hackbällchen backen

12 gleich große Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) erhöhen, die **Hackbällchen** mit 2EL Olivenöl beträufeln und 12–14Min. im Ofen backen. Nach der Backzeit die **Hackbällchen** aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Den Ofen wieder auf 200°C (180°C Umluft) reduzieren.



6. Brötchen schneiden

Das **Brötchen** in Scheiben schneiden. Die **Suppe** und die **Hackbällchen** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und mit dem **restlichen Trüffelöl** beträufeln. Mit dem **reservierten Thymian** garniert servieren und die **Brotscheiben** dazu reichen.