



## Cremige Sellerie-Lauch-Suppe

mit Hackbällchen und Trüffelöl



ca. 35min



2 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 Stück Knollensellerie <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. Trüffelöl
- 1 Baguettebrötchen <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>3</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- mittelgroßer 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 616kcal, Fett 30.6g,  
Kohlenhydrate 45.0g, Eiweiß 37.4g



### 1. Suppe ansetzen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und mit dem **Lauch** in grobe Stücke schneiden, ca. 3cm des **weißen Teils des Lauchs** aufbewahren. In einem mittelgroßen Topf 2EL Butter schmelzen und den **Sellerie** und den **Lauch** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit 350ml Wasser und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer abgedeckt ca. 20Min. köcheln lassen.



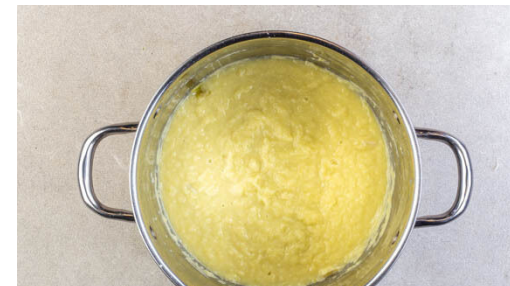
### 4. Brötchen aufbacken

Das **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.  $\frac{1}{3}$  des **Trüffelöls** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 5. Suppe pürieren

Sobald der **Sellerie** und der **Lauch** vollständig weich sind, mit einem Stabmixer glatt pürieren und 200ml Wasser unterrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Hackbällchen backen

**6 gleich große Bällchen** formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) erhöhen, die **Hackbällchen** mit 1EL 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.