



## Sellerie-Lauch-Suppe mit Rinderbällchen

cremig-fein mit Trüffelöl



ca. 35min



4 Portionen

Feiner Knollensellerie und Lauch verbinden sich zu einer samtigen Suppe mit ausgewogenem, vollmundigem Geschmack. Saftige Rinderhackbällchen verleihen ihr eine herzhafte Note, während ein Hauch von Trüffelöl und frischem Thymian das Aroma edel abrunden. Dazu reichst du knusprig gebackenes Brot – perfekt, um jeden Löffel zu genießen.

## Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie<sup>1</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie & Thymian
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. Trüffelöl
- 2 Baguettebrötchen<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>3</sup>
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## 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 681kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 42.4g, Eiweiß 31.7g



**1. Suppe ansetzen**

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und mit dem **Lauch** in grobe Stücke schneiden, dabei 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. braten. Mit 700ml Wasser und je ½TL Salz und Pfeffer leicht abgedeckt ca. 20Min. köcheln lassen.



**4. Brötchen aufbacken**

Die **Brötchen** auf einen Backrost geben und 4-5Min. im Ofen aufbacken.



**2. Hackbällchen vorbereiten**

Den **übrigen Lauch** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Thymian** abzupfen. Die **½ der Blättchen** beiseitelegen, den Rest mit der **Petersilie** fein hacken. Das **Hackfleisch**, den **Lauch**, den **Knoblauch**, die **gehackten Kräutern**, ca. **⅓ des Trüffelöls** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und zu **12 Bällchen** formen.



**5. Suppe pürieren**

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



**3. Hackbällchen backen**

Die **Hackbällchen** mit 2EL Olivenöl beträufeln und 8Min. im Ofen backen. Dann auf 220°C und Grillfunktion umschalten und weitere 4-6Min. backen. **Tipp:** Alternativ die Temperatur auf 240°C (220°C Umluft) erhöhen, wenn keine Grillfunktion vorhanden ist. Wenn die **Bällchen** gar sind, das Blech aus dem Ofen nehmen und die Temperatur 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 **aufbewahrten Thymian** garniert servieren und die **Brotscheiben** dazu reichen.