



Brokkolisuppe mit Geflügelhackbällchen

mit saurer Sahne und Röstzwiebeln



ca. 30min



4 Portionen

Schnell und lecker: Unsere Brokkolisuppe mit Geflügelhackbällchen, saurer Sahne und Röstzwiebeln ist der ultimative Genuss für die ganze Familie! Mit milden Aromen, frischen Zutaten und einer cremigen Konsistenz wird sie selbst die wählerischsten kleinen Esser begeistern. Einfach zuzubereiten und voller Nährstoffe - na dann mal ran an die Löffel!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 große Brokkoli
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 400g Geflügelhackbällchen¹
- 2 Becher saure Sahne²
- 2 Pck. Röstzwiebeln¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäl器
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 29.8g



1. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und grob würfeln. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Den **Brokkoli** in kleinere Röschen zerteilen, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln.



2. Gemüse anbraten

Die **Schalottenwürfel** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in ca. 3Min. glasig anbraten. Die **Kartoffeln** und den **Brokkoli** zugeben und unter Rühren ca. 1Min. mitbraten.



3. Suppe köcheln

800ml Wasser, das **Brühgewürz** und ½TL Pfeffer in den Topf geben, einmal aufkochen und dann abgedeckt bei schwacher Hitze ca. 15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** und der **Brokkoli** weich sind, dabei ca. alle 5Min. umrühren.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze in 3-5Min. rundum goldbraun und gar braten, dann vom Herd nehmen.



5. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren, dabei ggf. mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken.



6. Servieren

Die **Suppe** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen, mit den **Hackbällchen** belegen und mit je **2EL saurer Sahne** und den **Röstzwiebeln** garniert servieren. Am besten heiß genießen!