



Sellerie-Lauch-Suppe mit Trüffelöl

und vegetarischen Hackbällchen



ca. 35min



3 Portionen

Feiner Knollensellerie und Lauch verbinden sich zu einer samtigen Suppe mit ausgewogenem, vollmundigem Geschmack. Saftige Veggie-Hackbällchen 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 Stück Knollensellerie¹
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie & Thymian
- 400g veganes Hackfleisch³
- 1 Pck. Trüffelöl
- 2 Baguettebrötchen²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL vegane Margarine
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Küchenwaage
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 61.2g, Eiweiß 24.2g



1. Suppe ansetzen



2. Hackbällchen vorbereiten



3. Hackbällchen backen



4. Brötchen aufbacken



5. Suppe pürieren



6. Brötchen schneiden