

MARLEY SPOON



Sellerie-Lauch-Suppe mit Bio-Hackbällchen

cremig-fein mit Trüffelöl



ca. 35min



2 Portionen

Feiner Knollensellerie und Lauch verbinden sich zu einer samtigen Suppe mit ausgewogenem, vollmundigem Geschmack. Saftige Hackbällchen vom Bio-Rind 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 Knollensellerie ¹
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Trüffelöl
- 1 Baguettebrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

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 686kcal, Fett 41.9g, Kohlenhydrate 41.9g, Eiweiß 31.9g



1. Suppe ansetzen

Den Ofen 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. braten. Mit 350ml Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer leicht abgedeckt ca. 20Min. köcheln lassen.



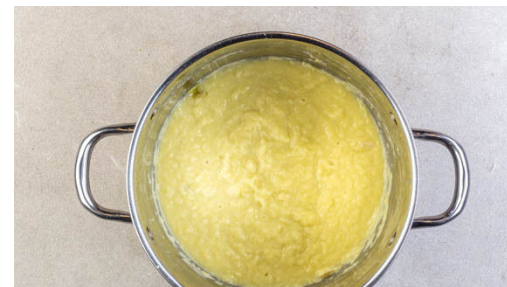
4. Brötchen aufbacken

Das **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 Kräuter**, ca. **⅓ des Trüffelöls** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer vermengen und zu **6 Bällchen** formen.



5. Suppe pürieren

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



3. Hackbällchen backen

Die **Hackbällchen** mit 1EL 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.