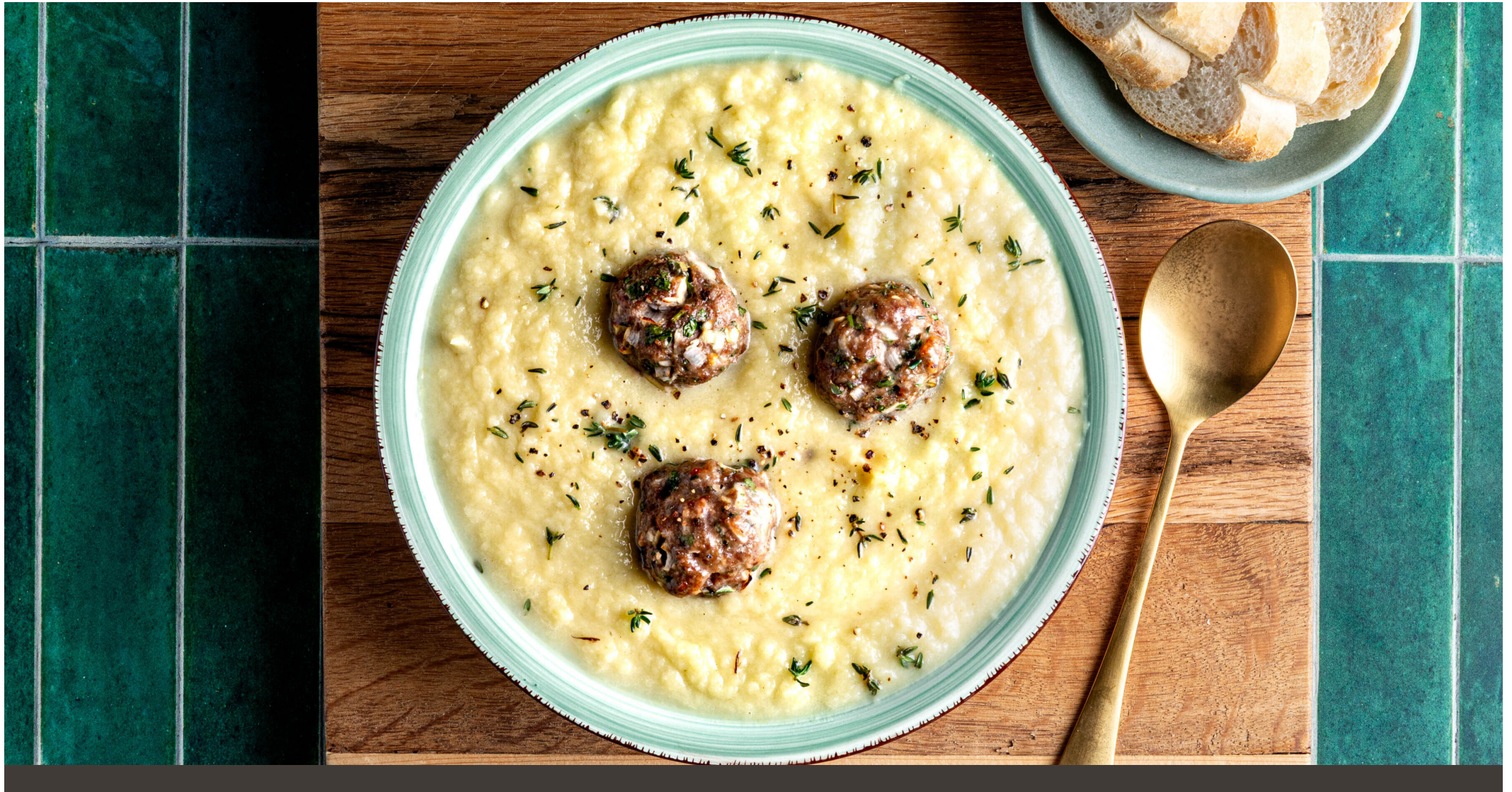


# MARLEY SPOON



## Sellerie-Lauch-Suppe mit Bio-Hackbällchen

cremig-fein mit Trüffelöl



ca. 35min



4 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 kleiner Knollensellerie <sup>1</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie & Thymian
- 500g Bio-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 41.4g, 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 Kräuter**, 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

Die **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.