



## Brokkolisuppe mit Schweinehackbällchen

mit frischen Kräutern und Pinienkernen



30-40min



3-4 Personen

Es gibt eindeutig zu wenig grüne Suppen auf dieser Welt. Diesen Missstand wollen wir teilweise beheben, und unser heutiger Kandidat scheint uns dafür bestens geeignet. Denn was könnte köstlicher grün sein als eine cremige Suppe mit weißen Bohnen, vollgepackt mit Brokkoli, Petersilie und Basilikum? Wohl nur wenig - vielleicht noch eine solche Suppe mit Hackbällchen, gerösteten Pinienkernen und Käse? Genau die haben wir. Ecco!



## Was du von uns bekommst

- 2 Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 80g frisches Basilikum & Petersilie
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 2 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 618kcal, Fett 31.8g, Kohlenhydrate 28.9g, Eiweiß 46.1g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Brokkoli** in 2-3cm große Röschen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



### 2. Hackbällchen zubereiten

Ca. **1/4 der Kräuter samt Stängeln** sehr fein, die übrigen Kräuter grob hacken. Das **Hackfleisch** mit dem **Tomatenmark**, den **fein gehackten Kräutern**, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Pfeffer gut verkneten. Mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Hackbällchen** rollen, diese in eine Auflaufform geben und 12-15Min. im Ofen backen, bis die **Hackbällchen** durch sind.



### 3. Suppe kochen

Den **Brokkoli** und die **Zwiebeln** in einem großen mit 1,5L Wasser bedecken und mit 2TL Salz würzen. Abgedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen und anschließend 8-10Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



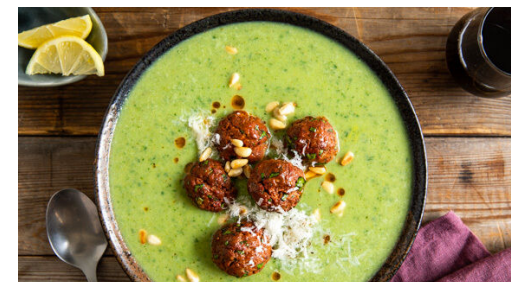
### 4. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitronen** halbieren.



### 5. Suppe pürieren

Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen und mit den **restlichen Kräutern** und dem **Zitronenabrieb** zum **Brokkoli** in den Topf geben. Den Topf vom Herd nehmen und das **Gemüse** mit einem Stabmixer 2-3Min. pürieren. Mit **2-4EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, die **restlichen Zitronenhälften** in Spalten schneiden.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Die **Hackbällchen** in der **Suppe** anrichten, mit den **Pinienkernen** und dem **Käse** garnieren und die **Suppe** mit den **Zitronenspalten** servieren.