

MARLEY SPOON



Sellerie-Lauch-Suppe mit Bio-Hackbällchen

cremig-fein mit Trüffelpulver



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 Trüffelpulver 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 ¹
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie & Thymian
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Pck. Trüffelpulver
- 2 Baguettebrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- 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 652kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 41.9g, Eiweiß 31.8g



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.



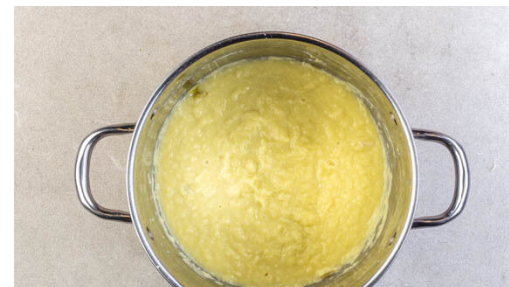
4. Brötchen aufbacken

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 Trüffelpulvers** 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. Das **restliche Trüffelpulver** einrühren und 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. Mit dem **aufbewahrten Thymian** garniert servieren und die **Brotscheiben** dazu reichen.