



Minestrone mit Geflügelhackbällchen

mit Zucchini, Tomaten und Petersilie



ca. 30min



4 Portionen

Diese Minestrone baut auf einer hochwertigen, fertig zubereiteten Gemüsesuppenbasis mit intensivem, ausgewogenem Aroma auf. Zucchini und Tomate bringen Frische ins Spiel, fein gehackte Petersilie sorgt für Duft und Leichtigkeit. Zarte Geflügelhackbällchen machen die Minestrone vollmundig und herzhaft – eine rundum stimmige, genussvolle Komposition.

- 2 Schalotten
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Pck. sardische Minestrone ^{1,2}
- 400g Geflügelhackbällchen ²
- 20g Petersilie

- Salz
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher

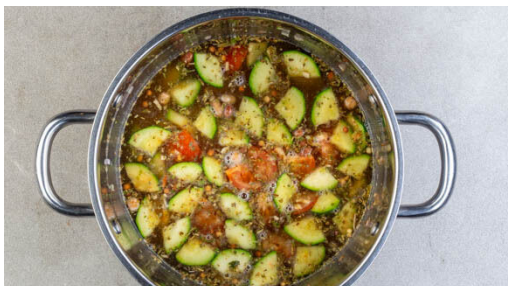
Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 599kcal, Fett 26.5g,
Kohlenhydrate 66.4g, Eiweiß 23.8g



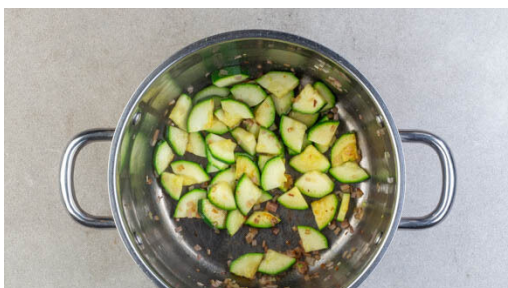
1. Gemüse schneiden

1L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. In der Zwischenzeit die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 0,5cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



4. Suppe ansetzen

Die **Tomaten** hinzugeben, das heiße Wasser vorsichtig angießen und alles bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10Min. köcheln lassen.



2. Gemüse anbraten

6EL Olivenöl in einem großen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schalotten** und die **Zucchini** in den Topf geben und 1-2Min. anbraten. Dann mit ½TL Salz würzen.



5. Hackbällchen kochen

Nach 10Min. die **Hackbällchen** in den Topf geben und 4–6Min. weiterkochen, bis die **Hackbällchen** gar sind und die **Pasta der Minestrone** bissfest ist. Mit 1TL hellem Essig würzen. **Tipp:** Für eine flüssigere **Suppe** ggf. mehr Wasser hinzugeben.



3. Gemüse verfeinern

Die **Minestrone** in den Topf geben und ca. 30Sek. anrösten.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und in die **Suppe** rühren, dabei ca. **¼ der Petersilie** für die **Garnitur** aufbewahren. Die **Suppe** mit Salz und Essig abschmecken, auf Teller oder Schalen verteilen und mit der aufbewahrten **Petersilie** garniert servieren.