



Tomatensuppe mit Hackbällchen & Feta

würzig-fein mit Oliven und Orange



30-40min



3-4 Personen

Oh du leckeres Tomatensüppchen, heute darfst du dich auf ganz feine Art in Schale werfen! Mit frischem Orangensaft geköchelt, hebst du dich auf fruchtige Weise von den Nebenbuhlern ab. Tatkräftige Unterstützung bekommst du von den kleinen und immens aromatischen Rinderhackbällchen, die vor dem Braten mit Rosmarin und Knoblauch massiert werden. Zur Krönung ein Topping: schwarze Oliven, duftendes Basilikum und cremiger Feta.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 2 unbehandelte Orangen
- 400g passierte Tomaten
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 30g Basilikum & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 100g Fetakäse ⁷
- 2 Packungen schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 587kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 23.8g, Eiweiß 31.6g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Orangenschalen** abreiben, dann die **Orangen** halbieren und auspressen.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Olivenöl in 8-10Min. rundum goldbraun und gar braten.



2. Suppe kochen

Die **Zwiebeln** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 4Min. braten. Mit den **passierten Tomaten**, dem **Brühgewürz**, dem **Orangensaft** und 800ml heißem Wasser ablöschen und zum Kochen bringen. Die **Suppe** ca. 10Min. kochen, bis die **Karotten** weich sind.



3. Hackbällchen formen

Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, dem **Rosmarin**, der **Orangenschale**, 1/2TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer verkneten und mit befeuchteten Händen zu **walnussgroßen Bällchen** formen.



5. Topping vorbereiten

Das **Basilikum** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und die **Oliven** grob schneiden.



6. Suppe pürieren

Die **1/2 des Basilikums** in den Topf geben, dann die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren, dabei ggf. etwas heißes Wasser zufügen. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Hackbällchen** auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Feta**, den **Oliven** sowie dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.