



## Griechische Hackbällchensuppe mit Feta

fruchtig-fein mit Kirschtomaten und Aubergine



30-40min



3-4 Personen

Für die äußerst schmackhafte Basis unserer Suppe hat sich unsere Köchin Martina etwas Besonderes ausgedacht: Aubergine und Kirschtomaten werden erst mit einer wunderbaren Kräutermischung verwöhnt, bevor sie im Ofen ihr volles Aroma entfalten. Dann geht es ab in den Kochtopf: In pürierter Form dienen sie nun den würzigen Hackbällchen und einem leckeren Topping aus Feta, Walnüssen und frischen Kräutern als Schwimmhilfe. Schlürf!

## Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Kirschtomaten
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 30g Basilikum, Minze & Petersilie
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g Feta <sup>7</sup>



### 1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. Die **Auberginen** würfeln. Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Auberginen**, die **Zwiebeln**, die **Tomaten** und **2 Knoblauchhälften** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Gewürzmischung**, 3EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und ca. 10Min. im Ofen grillen.



### 2. Hackbällchen formen

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **übrigen Knoblauchhälften** fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **Minze**, dem **gewürfelten Knoblauch**, 1/2TL Salz sowie 1 Prise Pfeffer vermengen und mit den Händen gut durchkneten. Das **Hackfleisch** zu etwa **12-14 golfballgroßen Bällchen** formen.



### 4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 7-10Min. rundum anbraten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind.



### 3. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen, dann grob hacken und beiseitestellen.



### 5. Suppe pürieren

Das **Ofengemüse** mit 900ml heißem Wasser und der **1/2 des Brühgewürzes** in einen mittelgroßen Topf geben, zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Suppe** vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Ggf. mehr Wasser dazugeben, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



### 6. Gremolata zubereiten

Die **Basilikumblätter** und die **Petersilie** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Stängel** fein schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln, dann mit den **Kräutern** und den **Walnüssen** vermengen. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, jeweils mit **3-4 Hackbällchen** anrichten und mit der **Gremolata** garniert servieren.

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer

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

## Kochtipp

Wer keinen Ofen mit Grillfunktion hat, kann auch Ober-/Unterhitze nutzen.

## Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 643kcal, Fett 50.2g, Kohlenhydrate 15.9g, Eiweiß 32.3g