



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 Walnusskerne¹⁵
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g Feta⁷

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



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.



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.



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.



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.



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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**