

Bunte Suppe

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



Zutaten:

150 g Kartoffeln
150 g Möhren
2 Zwiebeln
100 g Kohlrabi
6 EL Öl
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen
½ Baguette
1 Beet Kresse
250 g Schweinemett
1 Ei
2 TL Kräutersenf
4 EL Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Muskat
150 g Brokkoli, gegart
100 g TK-Erbsen

Anweisungen:

Kartoffeln, Möhren, 1 Zwiebel und Kohlrabi schälen und klein schneiden.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Rosmarin und Lorbeer zugeben, mit 500 ml Wasser aufgießen, aufkochen und köcheln lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Baguette längs in Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch belegen.

Im heißen Ofen ca. 5 Min. kross backen.

Kresse vom Beet schneiden und auf die Baguettescheiben geben.

1 Zwiebel fein würfeln. Mit Schweinemett, Ei, Kräutersenf und Semmelbrösel zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Hackmasse mit nassen Händen zu kirschgroßen Bällchen formen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mettbällchen bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Brokkoli in kleine Röschen teilen, zusammen mit den Erbsen in die Suppe geben.

Bei mittlerer Hitze garen, ggf. etwas Wasser zugießen. Lorbeer und Rosmarin entfernen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kresse-Brot servieren.