

# HACKBÄLLCHEN-SUPPE MIT NUDELN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 400 g Möhren
- 250 g Nudeln
- 200 g Erbsen
- 1 Kohlrabi
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und den Kohlrabi und schneide sie in kleine Würfel.
2. Würze das Hackfleisch mit einem Teelöffel Salz und etwas Pfeffer. Forme es zu kleinen mundgerechten Bällchen. Erhitze das Öl in einem großen Topf und brate die Hackbällchen darin an.
3. Gib die Möhren dazu und dünste sie kurz mit. Gieße die Gemüsebrühe dazu und lasse die Möhren für 5 Minuten köcheln.
4. Gib die Nudeln, den Kohlrabi, Petersilie und die Erbsen hinzu. Koche die Hackbällchen-Suppe 10-15 Minuten, bis die Nudeln weich sind. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.

**Nährwerte pro Portion:** 670,5 kcal | KH 61,7 g | E 38,4 g | F 28 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

