



Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hackbällchen



Zutaten

Menge

1	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Ei
1 Prise	Zucker
50 g	Parmesan
1	rote Paprika
½ TL	Oregano, getr.
1 El	Semmelbrösel
1 - 1,5 Liter	Geflügelbrühe
1 Bund	Suppengemüse
150 g	Buchstabennudeln
200 g	Rinderhack
	Salz
½	unbehandelte Zitrone

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1925 kJ, 460 kcal, 57,5 g Kohlenhydrate, 25,7 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 171 mg Cholesterin, 12,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Bei Buchstabensuppe denkt doch jeder an die eigene Kindheit, oder? Diese tolle Erinnerung kann man sich mit diesem leckeren Rezept auf jeden Fall super easy zurückholen! In unsere Buchstabensuppe kommt ganz viel frisches Gemüse, Geflügelbrühe und selbstgemachte Klößchen mit geriebenem Parmesan und Rinderhackfleisch. Buchstabennudeln dürfen natürlich auch nicht fehlen! Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb gewürzt, ist die Suppe wirklich super lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und dann in Ringe schneiden. Die Möhren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und würfeln. Die Petersilienblätter vom Stängel zupfen und fein hacken. Die Paprika entkernen und in feine Würfel schneiden.

Step 2:

Für den Klößchenteig kannst du zuerst den Parmesan fein reiben. Dann das Hack mit einem Ei, den Semmelbröseln, Salz, Oregano und Pfeffer sowie dem Parmesan verkneten.

Step 3:

Die Buchstabennudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung sehr al dente garen. Die Brühe in einem Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronenabrieb würzen. Das Gemüse in die Brühe geben, aus dem Hack kleine Klößchen formen und ebenfalls in die Brühe geben. Alles bei mittlerer Hitze für ca. 8 Minuten köcheln lassen, dann die Nudeln abgießen und kurz auch mit in die Suppe geben.

Step 4:

Die Buchstabensuppe auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.