Hackbällchen-Suppe mit Nudeln

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
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

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

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.