



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Fleischklößchen Suppe

Fleischklößchen Suppe

2 Dose Menzi Fleischklößchen

2 Karotten

1 Stange(n) Lauch

2 Kartoffeln

100 g Sellerie (Knolle)

1 l Jürgen Langbein Rinder-Fond

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer

50 g Suppennudeln (optional)

Fleischklößchen Suppe

1.

Karotten und Kartoffeln schälen. Karotten in dünne Scheiben und Lauch in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Sellerie würfeln.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Karotten, Sellerie und Kartoffeln kurz im Öl anschwitzen, etwa 5

min.

Den Fond in den Topf gießen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 10–15 min. köcheln lassen, bis es fast gar ist.

Die Fleischklößchen, den Lauch und die Nudeln (optional) in die Suppe geben und weitere 5–7 min. mitköcheln lassen, bis der Lauch weich und die Nudeln al dente sind. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Die Suppe in Schüsseln anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.