

# Italienische Hochzeit-Suppe

## **Für 4-6 Portionen:**

### **Für die Fleischbällchen:**

500 g gem. Hackfleisch	1 Ei	50g gerieb. Parmesan
50g Paniermehl	2 EL frische Petersilie	1 TL Knoblauchpulver
Salz und Pfeffer		

### **Für die Brühe:**

1,5 Lr Hühnerbrühe	2 Karotten	1 Zwiebel, gehackt
2 Selleriestangen, gewürfelt	1 TL getrock. Thymian	1 TL getrock. Oregano
1 Lorbeerblatt	Salz und Pfeffer	

### **Für das Finish:**

100 g frischer Spinat	50 g Petersilie, gehackt
-----------------------	--------------------------

## **Fleischbällchen zubereiten:**

In einer großen Schüssel das Hackfleisch, Ei, Parmesan, Paniermehl, Petersilie, Knoblauchpulver sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Mit den Händen die Mischung gut durchmengen, aber nicht zu lange, damit die Fleischbällchen zart bleiben.

Mit den Händen kleine Fleischbällchen formen etwa in der Größe einer Walnuss.

Die Fleischbällchen auf einen Teller legen und für 10 Minuten ruhen lassen, damit sie fest werden.

## **Brühe ansetzen:**

In einem großen Topf die Hühnerbrühe erhitzen und die Karotten, Zwiebel und Sellerie hinzufügen.

Thymian, Oregano und das Lorbeerblatt dazugeben und die Brühe bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

## **Fleischbällchen kochen:**

Die Fleischbällchen vorsichtig in die Brühe geben und für 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie durchgegart sind und an die Oberfläche steigen.

Achte darauf, dass die Suppe nicht zu stark kocht, damit die Fleischbällchen nicht auseinanderfallen.

## **Fertigstellen:**

Sobald die Fleischbällchen gar sind, den frischen Spinat oder Grünkohl und die Petersilie hinzufügen.

Noch 2-3 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Grünzeug zusammenfällt.

Die Suppe abschmecken und nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

NN am 23. Dezember 2024