

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. 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.
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. 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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

