

Gemüsesuppe mit Putenhackfleischbällchen

Zutaten

(für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
2 Möhren
200 g Blumenkohl
2 Eier
Schnittlauch
1 L Gemüsebrühe
300 g Kartoffeln
3 TL Majoran
6 EL Semmelbrösel



Nährwerte:

Pro Portion ca. 377 kcal, 14 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Gemüsesuppe mit Putenhackfleischbällchen

Zubereitung:

1. Zuerst das Putenhackfleisch, die Semmelbrösel, Majoran und Eier gut verkneten und kleine Bällchen daraus formen.
2. Gemüse putzen und klein schneiden. Gemüsebrühe aufkochen, Putenhackfleischbällchen und das Gemüse bei mittlerer Hitze circa 15 bis 20 Minuten darin garen.
3. Zum Schluss die Gemüsesuppe mit Putenhackfleischbällchen anrichten und mit Petersilie genießen.



Gemüsesuppe mit Putenhackfleischbällchen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de