

Spanische Feuerbällchensuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfefferoni	2 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	200 g
Zwiebeln	2 Stk.
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	2 Pkg.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	2 Prise(n)
Scharfes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Prise(n)
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	2 Esslöffel
Grüne Oliven	150 g
Knoblauch	2 Stk.
Tomatenmark	¼ Pkg.

Zubereitung:

Suppe:

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin anrösten. Mit Tomatenmark aufgießen und würzen (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, Pfefferoni-Stückchen).

Feuerbällchen:

Faschiertes, Ei, Brösel, fein gehackte Oliven, Salz, Pfeffer und fein gehackten Knoblauch gut vermengen und aus dieser Masse kleine Bällchen (2-3 cm Durchmesser) formen.

Die Bällchen in einem Liter Suppe 6-8 Minuten ziehen lassen.

Die gekochten Bällchen samt Suppe zur Tomatensuppe geben und alles nochmals kurz aufkochen lassen.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1772-Spanische-Feuerbaellchensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at