



BLUMENKOHL-KARTOFFEL-SUPPE mit Käse-Hackbällchen

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 3-4 Personen:

300 g Blumenkohl
500 g Kartoffeln
2 Stangen Lauch
1 – 2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 Lorbeerblatt
950 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss (gerieben)
etwas Zitronensaft
150 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

Für die Hackbällchen:

300 g gemischtes Hackfleisch
100 g Heinrichsthaler Portionskäse eurer Wahl (Elbländer Nussig, Butterkäse)
1 Ei
2 – 3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Öl/Butter

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Zuerst bereiten wir das Gemüse vor: Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden und den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Lauch und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Anschließend das Lorbeerblatt, Blumenkohl und Kartoffeln dazu geben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles aufkochen. Nun zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Blumenkohl weich sind. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Jetzt wollen wir die Suppe pürieren. Dazu das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Danach Sahne einrühren und die Suppe nochmals kurz erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Je nach Geschmack etwas Zitronensaft dazugeben.

Zu den Käse-Hackbällchen:

Den Heinrichsthaler Portionskäse in etwa 0,7 cm große Würfel schneiden. Hackfleisch mit Ei und Semmelbrösel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsewürfel vorsichtig unterkneten. Aus der Masse kleine, 4 cm große Bällchen formen. Nun etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitze und die Bällchen rundherum anbraten, bis sie durchgegart sind.

Pro Portion zwei bis drei Käse-Hackbällchen in die heiße Suppe geben und kurz darin erwärmen.

Zu viel Käse gibt es nicht! Deshalb zum Schluss reichlich Heinrichsthaler Reibekäse Gouda über die Suppe streuen und direkt servieren.

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/