

# Gemüse-Suppe mit Fleisch-Klößchen und Mehl-Spatzen

**Für zwei Personen**

**Für die Gemüsesuppe:**

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 Karotten	1 l Gemüsefond	1 Bund Petersilie
2 Kohlrabiblätter	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

**Für die Fleischklößchen:**

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei	3 EL Semmelbrösel
1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

**Für die Mehlspatzen:**

100 g Mehl	1 Ei	1 Muskatnuss
------------	------	--------------

Salz

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen, den Thymian und das Lorbeerblatt zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Fleischklößchen die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Vom Thymian die Blätter abzupfen und kleinhacken. Beides zum Hackfleisch geben und dieses mit den Semmelbröseln und dem Ei so lange kneten, bis alles gut vermenget ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit den Händen kleine Klößchen aus der Masse formen und in den Gemüsefond geben. Zehn Minuten kochen lassen und wieder herausnehmen. Für die Gemüsesuppe den Blumenkohl, die Möhren, den Sellerie und den Kohlrabi in feine Streifen schneiden und im Gemüsefond zehn Minuten kochen lassen. Für die Mehlspatzen das Mehl mit dem Ei und 80 Milliliter Wasser verrühren. Etwas Muskat reiben, dem Teig beifügen und mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken vermengen. Mit Salz abschmecken. Anschließend mithilfe eines Esslöffels den Teig für die Spatzen portionieren, sofort in den Gemüsefond geben und fünf Minuten kochen lassen. Anschließend die Fleischklößchen erneut dazugeben. Die Petersilie und die Kohlrabiblätter waschen und trocken tupfen. Anschließend beides in feine Streifen schneiden und ebenso zum Gemüsefond geben. Die Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und Mehlspatzen in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Christine Buchholz am 14. Oktober 2014