

# HACKFLEISCHBÄLLECHEN SUPPE

## mit Reis

### ZUTATEN (4 Personen)

500 g Hackfleisch  
180 g Parboiled-Reis  
1 getrocknetes,  
altes Brötchen  
1 Ei  
Salz & Pfeffer  
Paprikapulver  
1 l Gemüsebrühe  
Frühlingszwiebeln

### ZUBEREITUNG

Das getrocknete, alte Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit dem Ei, Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen und kleine Bällchen formen. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Dann die Temperatur reduzieren, damit die Brühe nicht mehr sprudelt. Die Hackfleischbällchen und den Reis mit den Frühlingszwiebeln in die Brühe geben und nach ca. 15 Min. testen, ob die Bällchen durch sind und der Reis weich.



Martina oder Frau Müller  
Buchhaltung



©Adobe Stock/#29799388