

Spargel-Curry-Suppe mit Hackbällchen (für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg weißer Spargel
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
4 Esslöffel Rapsöl
Salz
1 Esslöffel mildes Currypulver
900 ml Gemüsebrühe
100 g Schlagsahne
200 g Bio-Rinderhackfleisch
2 Esslöffel Semmelbrösel Pfeffer aus der Mühle
1/2 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

Spargel waschen, trocken tupfen, Enden abschneiden. Spargel schälen und in Stücke schneiden. Spargelköpfe beiseitelegen. Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Zwiebel schälen und hacken.

Öl erhitzen. Zwiebel andünsten. Kartoffeln und Spargel kurz mitbraten. Mit Salz und Curry würzen. Brühe und Sahne zugießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Hack mit Bröseln mischen, würzen. Teig mit angefeuchteten Händen zu Bällchen formen. 1 Esslöffel Öl erhitzen, Bällchen darin rundum goldbraun braten. Rest Öl erhitzen, Spargelköpfe darin bissfest dünsten. Würzen.

Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Saft würzen. Mit Bällchen und Spargelköpfen anrichten.