

Schöne-Frauen-Suppe mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

200 g Lammhack	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
1 Ei	250 g Joghurt	0,5 Bund Minze
1 L Gemüsefond	1 TL Rosenpaprika	1 TL Kreuzkümmel
1 TL Majoran	Rapsöl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Minze zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln anschwitzen. Mit 100 Milliliter Gemüsefond ablöschen. Den Joghurt dazugeben und aufkochen lassen. Mit Kreuzkümmel, Majoran und Rosenpaprika würzen. Die Minze zugeben und weiter köcheln lassen. Das Hackfleisch salzen, pfeffern und mit der Zwiebel und der Minze vermischen. Das Ei aufschlagen und zu der Masse geben und gut vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Den restlichen Gemüsefond erhitzen und die Bällchen darin garen. Die Bällchen abschöpfen und mit zu der Joghurt-Suppe geben. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Mellanie Schoop am 23. März 2010