

## Gemüse-Eintopf mit Hackfleisch-Bällchen

### Für 2 Personen

200 g Hackfleisch-Bällchen (TK)	250 g Suppen-Gemüse (TK)	250 g grüner Spargel
100 g Bacon	1 mittlere Zwiebel	100 ml Kalb-Brühe
100 ml Gemüse-Brühe	100 ml Weißwein-Reduktion	100 g fester Schmand
Butterschmalz	Petersilie	Salz
Pfeffer	Arrabbiata	

Den Bacon fein würfeln und in wenig Butterschmalz anbraten; die Zwiebel fein schneiden, hinzufügen und anschwitzen.

Den Spargel waschen, abtrocknen, das untere Ende ca. 5 mm abschneiden; nun in Stücke a 2 cm Länge schneiden. Das Suppen-Gemüse und den Spargel in die Pfanne geben und mitbraten.

Die Wein-Reduktion und die Brühen in einem Topf aufkochen, den Pfannen-Inhalt und die Hack-Bällchen hinzufügen; ohne Deckel köcheln lassen bis der Spargel al dente ist.

Am Ende der Garzeit mit Salz, Arrabbiata und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf gewärmten Tellern anrichten. Mit einem Eisportionierer je eine Halbkugel auf die angerichtete Suppe legen und mit Petersilie bestreuen.

NN am 10. März 2021