

## Zucchini-Kartoffel-Suppe mit Fleischklößchen

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 600 g Kartoffeln
- 1 Glas Gemüsefond, ca. ½ Liter Wasser evtl. noch ½ TL Instant Gemüsebrühe
- 200 g Rinderhack, vorzugsweise Tatar
- 1 EL Quark 20% Fett
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl oder ½ EL Butterschmalz
- 2-3 Stiele Petersilie
- ½ Bio Zitrone Nach Wahl: Marmelade, Obst und/oder frische Minzblätter zur Deko



### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinhacken. Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln.
2. Alles in einem Topf mit dem Gemüsefond, ½ l Wasser und ½ TL Instant Gemüsebrühe aufkochen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen Hack, Quark und Semmelbrösel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Fleischbällchen aus der Masse formen. Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin für ein paar Minuten anbraten und wenden bis sie goldbraun sind.
4. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Halbe Zitrone ausdrücken. 4 Esslöffel Gemüse aus der Suppe entnehmen. Das restliche Gemüse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frischgepressten Zitronensaft abschmecken. Entnommene Gemüsestückchen und Hackbällchen in die Suppe geben. Die Suppe in 4 Suppen-Bowls anrichten und mit der Petersilie bestreuen.