



Tomatensuppe mit Lammhackfleischbällchen

Ein bisschen italienisch ist die Tomatensuppe mit Pesto, ein bisschen asiatisch die Lammhackbällchen mit Tandori Masala und Knoblauch. Nicht zu deftig gewürzt, passt beides gut zusammen. Dazu die kleinen Corallini, die der Suppe Textur geben.

Die Hackfleischbällchen kommen ohne Ei und Brot aus, für die Bindung sorgt Backpulver (Natron), eine Methode auf dem Balkan z.B. für Cevapcici oft angewendet wird. Das Natron sorgt für eine kompakte, leicht "gummiartige", aber nicht zähe Konsistenz. Diese Methode eignet sich besonders gut zum Binden von kleinen Hackfleischbällchen.

Zutaten (2 Portionen)

150g Lammhackfleisch
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
1Tl Pul biber oder mildes Paprika
1/2TL Tandori Masala
1/2Tl Salz
Pfeffer
1/2 Briefchen Backpulver, ca. 7g
Bratbutter

Suppe:

20g Zwiebel
2dl Passata di Pomodoro
1Tl Basilikum-Pesto
2dl Gemüsebouillon
50g Corallini
Pfeffer
Olivenöl

glatte Petersilie gehackt
30g Reibkäse (nach Belieben)

Zubereitung

Das Hackfleisch mit allen Gewürzen und dem Backpulver gut verkneten bis sich die Masse ballig anfühlt. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden ruhen lassen.

Hackfleisch mit leicht angefeuchteten Händen zu 1 bis 1,5cm grossen Kugeln formen. Dazu rollte man das Hackfleisch zwischen den Handflächen bis sich die Kugeln schön glatt anfühlen.

Zwiebel hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Passata und Pesto zugeben, verrühren und 3-4 Minuten köcheln lassen. Gemüsebouillon zugiessen, aufkochen und mit Pfeffer würzen.

Corallini und Hackbällchen zugeben und 10 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren.

Suppe anrichten, mit Reibkäse bestreuen und mit Petersilie garnieren.





