

KAROTTENSUPPE MIT KÄSEBÄLLCHEN



Eine leckere Karottensuppe mit knusprigen Käsebällchen, die auch gerne als Abendsnack zubereitet werden können.



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kühlzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Käsebällchen zubereitet. Das Wasser gemeinsam mit der Butter in einem kleinen Topf aufkochen, Salz hinzufügen. Mehl auf einmal dazu geben und kräftig mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden gebildet hat, das heißt, der Teig ist „abgebrannt“. Wenn vom Mehl keine Klümpchen mehr vorhanden sind, dann kann der Teig umgefüllt werden und muss etwa 10 Min. abkühlen. Anschließend das Ei einrühren, entweder mit einem Mixer oder mit einem Knethaken. Zum Schluss Thymian und Käse einrühren. Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer walnussgroße Stücke abstechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für etwa 13-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Es entstehen etwa 25 Bällchen.

Für die Suppe die Knoblauchzehe, Zwiebel und das Ingwerstück grob hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackten Zutaten dazu geben und etwa 3-4 Minuten glasig braten. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden und zur kochenden Gemüsebrühe geben und so lange garen, bis sie weich sind. Mit einem Pürierstab vermischen, es dürfen noch Karottenstücke zu sehen sein, dann hat die Suppe etwas Biss. Sahne hinzufügen und mit Chili und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe kann nun mit den Käsebällchen serviert werden. Diese schmecken übrigens auch als Abendsnack vor dem Fernseher sehr gut oder können auch als Zwischensnack eingepackt und mitgenommen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

KÄSEBÄLLCHEN:

- ☐ **100 ml** Wasser
- ☐ **20 g** Butter
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **70 g** Mehl
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 TL** Thymian
- ☐ **80 g** Parmesankäse, gerieben

KAROTTENSUPPE:

- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **1** kleines Stück Ingwer
- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **700 ml** Gemüsebrühe
- ☐ **500 g** geschälte Karotten
- ☐ **40 ml** Sahne
- ☐ Chili
- ☐ Pfeffer