

# NUDELEINTOPF MIT HACKBÄLLCHEN



Diese Suppe ist eins der Lieblingsgerichte von Samira und Ela. Gerade an kalten Tagen ist der Eintopf ein super leckeres und wärmendes Gericht. Wer es lieber vegetarisch mag, kann die Mini Hackbällchen auch einfach weglassen. Durch den Joghurt wird der Nudleintopf besonders cremig und sättigt durch die Kartoffeln und Nudeln gut. Auch zu Ramadan bereite ich die Suppe gerne zu, sie kann gut vorbereitet werden und muss dann zum Servieren nur aufgewärmt werden.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## SUPPE AUFSETZEN

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze die Butter in einem großen Gusseisentopf und brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an. Gib das Tomaten- und Paprikamark dazu und brate es mit an. Lösche dann alles unter Rühren mit dem Wasser ab.

## HACKBÄLLCHEN VORBEREITEN

Verknete das Hackfleisch mit dem Mehl, Salz und Pfeffer. Forme es zu kleinen Bällchen und wälze sie im Mehl, so kleben sie nicht aneinander.

## EINTOPF

Schäle die Kartoffeln und Karotten und schneide sie in kleine Würfel. Gib die Hackbällchen und die Gemüsewürfel in die Suppe und würze sie mit Salz, Pfeffer, Minze, Bergbohnenkraut und dem Lorbeerblatt. Lasse den Eintopf aufkochen und für 10 Minuten köcheln. Gib dann die Nudeln und den Limettensaft dazu und lasse den Eintopf für 5-6 Minuten weiterköcheln, bis die Nudeln und das Gemüse gar sind.



Statt dem Limettensaft kannst du auch Zitronensaft verwenden.

## SERVIEREN

Entnimm etwas Flüssigkeit aus dem Topf und verrühre sie mit dem Joghurt, rühre die Mischung dann in den Eintopf ein und lasse ihn für 1-2 Minuten abgedeckt ziehen, bevor du ihn servierst. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

## HACKBÄLLCHEN:

- 400 g** Hackfleisch
- 150 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 50 g** Mehl

## SUPPE:

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 30 g** Butter
- 50 g** Tomatenmark
- 50 g** Paprikamark
- 2 l** Wasser

## EINTOPF:

- 200 g** Kartoffeln
- 300 g** Karotten
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ½ TL** Minze
- ½ TL** Bergbohnenkraut
- 1** Lorbeerblatt
- 250 g** Kritharaki Nudeln
- 1** Limette (Saft)

## ZUM FERTIGSTELLEN:

- 300 g** Joghurt