

## **Gemüsesuppe mit Fleischklößchen**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Zwiebel  
300 gr. Kartoffeln  
2 TL. Öl  
1 Pck. (300 g) tiefgefrorenes Suppengemüse  
800 gr. Gemüsebrühe (Instant)  
150 gr. ungebrühte feine Bratwurst  
1 Ei  
1 Port. Petersilie  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. 1 TL. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kartoffeln darin kurz anbraten. Suppengemüse zugeben. Alles mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Inzwischen 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Bratwurstbrät als Klößchen aus der Haut in die Pfanne drücken. Rundherum ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Ei verquirlen, Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Ei in die Suppe rühren, stocken lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Klöße zufügen. Suppe anrichten, mit Petersilie bestreuen.

**B on appé tit!**