

[Home](#)[Spanisch](#)[Kochrezepte](#)[Bildergalerien](#)

## Gemüsesuppe mit Fleischbällchen



ca. 30 Min.

[\[ zurück zur Übersicht \]](#)

### Zutaten

2 mittlere Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
  
4 große Tomaten  
2 mittlere Zucchini  
1 - 2 rote Paprika  
nach Belieben 3 Kartoffeln  
3/4 Liter heiße Gemüsebrühe  
  
2 Paar frische grobe Bratwürste  
  
1 - 2 getrocknete Chilischoten  
1 - 2 EL Tomatenmark  
Salz

### Zubereitung

Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken.

Tomaten häuten und mit Kerngehäuse würfeln, Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Paprika von Kernen und Innenhäuten befreien und ebenfalls würfeln.

Die Bratwürste von der Pelle befreien und in 1 cm breite Stücke schneiden und diese zu Bällchen formen.



Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch glasig werden lassen.

Das klein geschnittene restliche Gemüse dazu geben und unter Wenden ebenfalls 2 - 3 Min. andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Chilistücke dazugeben, alles zum Kochen bringen.

Fleischbällchen in die Suppe geben. In ca. 10 Min. bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Alles mit Tomatenmark und Salz abschmecken