

Rezept

Dovga – Joghurtsuppe

Ein Rezept von Dovga – Joghurtsuppe, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Hackbällchen

1 kleine Zwiebel
Salz

200 g Rinderhack
Pfeffer

Für die Suppe

1 kg Griechischer Joghurt

1 EL Mehl (Type 405)

1 Liter Hühnerbrühe

30 g Basmatireis

80 g frischer Spinat

1/2 Bund glatte Petersilie

1/2 Bund Dill

2 Frühlingszwiebeln

50 g Kichererbsen (Dose)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Für die Hackbällchen Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Rinderhack vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Bällchen formen.

- 2.** Joghurt in einem Topf glatt rühren. Mehl in 4 EL Hühnerbrühe rühren. Topf mit Joghurt vorsichtig erhitzen und aufgelöstes Mehl hineingeben. Mit restlicher Hühnerbrühe aufgießen.

- 3.** Reis und Hackbällchen hineingeben und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

- 4.** Spinat abbrausen, abtropfen lassen und grob hacken. Petersilie und Dill abbrausen, trocken schütteln und jeweils grob hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

- 5.** Spinat, Kichererbsen und Kräuter zur Suppe geben und kurz mitgaren.