

## Rezept

# Gemüsesuppe mit Klößchen

Ein Rezept von Gemüsesuppe mit Klößchen, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Zucchini	<b>300 g</b> grüne Bohnen
<b>350 g</b> frische Erbsen (ersatzweise 100 g tiefgekühlte)	<b>1</b> Zwiebel
<b>400 g</b> Tomaten	<b>300 g</b> Rinderhackfleisch
<b>1</b> Ei	<b>3 EL</b> Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>1 l</b> Gemüsebrühe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Bohnen waschen, putzen, grob zerteilen. Die Erbsen aus der Schote palen.

---

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten und achteln, Stielansatz entfernen.

---

3. Für die Klößchen das Hackfleisch mit Ei und Bröseln mischen, salzen und pfeffern. Walnussgroße Bällchen aus dem Teig formen und diese in 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne rundherum 5 Min. braten. Vom Herd nehmen.

---

4. Das restliche Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Gemüse zugeben und 2-3 Min. andünsten. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 8 Min. garen. Die Tomaten und die Klößchen hineingeben und in 5 Min. garziehen lassen.