

## **Leons Linsensuppe mit Käse-Hackbällchen**

**Für 3-4 Portionen**

**Zutaten Linsensuppe**

2 Zwiebeln  
3 Möhren  
1 Stange Lauch  
2 EL Butter  
125 ml Cider  
200 g rote Linsen  
1 Lorbeerblatt  
400 ml Gemüsefond  
Salz und Pfeffer  
150 g Crème fraîche  
¼ TL Abrieb einer Muskatnuss

**Zutaten Käse-Hackbällchen**

ein kleines Weizenbrötchen  
150 ml Wasser  
400 g Rinderhack  
1 Ei  
100 g junger Gouda  
1/2 Bund Petersilie  
2 EL Öl  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung Suppe**

Zwiebel würfeln, Möhren schälen und würfeln sowie den Lauch in feine Streifen schneiden, die Linsen abbrausen. Butter im Topf erhitzen. Zwiebeln, Möhren und Lauch andünsten, mit Cider ablöschen und fast vollständig einkochen. Linsen, Lorbeerblatt, Fond sowie Salz und Pfeffer dazugeben, köcheln bis die Linsen zerfallen. Etwas von der Gemüsemischung zum Garnieren zur Seite stellen.

**Zubereitung Käse-Hackbällchen**

Brötchen in Wasser einweichen, Käse fein würfeln und die Petersilie schneiden. Hack mit dem Ei, ausgedrücktem Brötchen, Salz und Pfeffer mischen, dann den Käse und die Petersilie dazugeben, aus der Masse mit feuchten Händen Bällchen formen, diese in Öl rundherum knusprig braten.

Lorbeerblatt herausnehmen, Suppe pürieren. Die Crème fraîche hineingeben, Muskatnuss dazugeben und das Ganze abschmecken. Mit Hackbällchen und unpürierter Linsen-Gemüse-Mischung anrichten!

**Guten Appetit!**