



Paprika-Reis-Suppe mit Hackbällchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	30 g
Schalotten	90 g
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Mozzarella	125 g
Kapern	1 EL
Hackfleisch, gemischt	350 g
Eier	1 St.
Salz	1.5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, gelb	80 g
Spitzpaprika	450 g
Olivenöl	2 EL
Tomaten, passiert	500 g
Gemüsebrühe	700 ml
Rosenpaprika	0.5 TL
Basmatireis	140 g
Schmand	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Brötchen in grobe Stücke schneiden und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 10 fein zerkleinern. Bei Bedarf Vorgang wiederholen. Paniermehl umfüllen.
2. Schalotten schälen und vierteln. Knoblauchzehe schälen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Mozzarella abtropfen lassen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch, Thymian, abgetropfte Kapern und Mozzarella in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
3. Paniermehl, Hackfleisch, Ei, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 1,5 Min./Stufe 2 vermischen. Umfüllen und mit feuchten Händen 24 kleine Bällchen formen. Hackbällchen im flachen Dampfgareinsatz verteilen. Mixbehälter reinigen.
4. Zwiebel schälen und vierteln. Paprika halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und Paprika innen und außen waschen. Anschließend in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit der Zwiebel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und gegebenenfalls erneut 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

5. Olivenöl hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 4 Min./120 °C dünsten.

6. Passierte Tomaten, kalte Gemüsebrühe, Paprikapulver, 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer hinzufügen und Dampfgeraufsatz aufsetzen. Dampfgeraeinsatz in den Dampfgeraufsatz einhängen, verschließen und mit der Dampfger-Taste garen.

7. Reis in ein Sieb geben, zweimal mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Nach Ablauf der Dampfgerzeit Dampfgeraufsatz entfernen, Reis in den Mixbehälter hinzufügen, Dampfgeraufsatz wieder aufsetzen und mit Linkslauf 17 Min./Stufe 1/110 °C fertig garen. Suppe mit den Hackbällchen und Schmand servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	658 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	33 g