



Polpettine in brodo - Häckfleischbällchen in Bouillon

Polpette oder die kleinen Polpettine werden in Italien gern aus einer Salsiccia gemacht. Sie sind bereits gewürzt und das Brät hat eine gute Bindung und fällt beim Kochen nicht auseinander. Die Suppe kann mit Gemüse nach Belieben ergänzt werden, Wirz und Lauch passen gut dazu, etwas Zwiebel und auch Tomatenwürfel, die erst gegen Schluss zugegeben werden. Mit der Zugabe von Pasta taugt Suppe durchaus als Vollmahlzeit.

Zutaten (2 Portionen)

60g Gnocchi (Pasta)
50g Gemüse (Wirz, Lauch)
1/2 kleinere Zwiebel, ca. 30g
3-4 Picadilly-Tomaten
1/2 handvoll glatte Petersilie
140g Salsiccia
8dl Hühnerbouillon
Pfeffer

Zubereitung

Haut von der Salsiccia abziehen, Brät stückenweise von der Wurst abklauben und zwischen den Handflächen zu ca. 1,5cm grossen Kugeln rollen.

Kiel vom Wirz herausschneiden und das Blattwerk zu 1cm breiten Streifen schneiden.
Lauch und Zwiebel zu schmalen Scheiben schneiden.

Tomaten halbieren, von den Kernen befreien (so ungefähr) und zu Stücken schneiden.
Petersilie grob hacken.

Bouillon aufkochen und Gnocchi, Wirz, Zwiebel und Lauch zugeben. Nach Angabe auf

der Pastapackung köcheln lassen (12 Minuten). 5 Minuten bevor die Pasta gar ist, die Polpette zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit Tomaten und Petersilie zugeben. Mit Pfeffer und Bouillonextrakt oder Salz abschmecken.



