Schöne-Frauen-Suppe
Güzel Hanım Çorbası

Herkunft: Türkei
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
250 g Lammhack
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Butter
50 g Nudeln
250 g Joghurt
1 Prise Rosenpaprika

Vorbereitung
Die Zwiebeln schälen und feinreiben, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereitung
Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und 1 Zwiebel vermischen und kleine Hackfleischbällchen daraus formen. In einem Topf die Butter erhitzen und die zweite Zwiebel mit dem Knoblauchzehen darin andünsten. Mit ½ l Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Wasser kocht, die Hackfleischbällchen hineingeben. Nach 5 Minuten auch die Suppennudeln zufügen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Joghurt unterrühren und die Suppe heiß werden, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Paprikapulver abschmecken.

© 2024 coquina.de