

## Fidelisuppe mit Gemüse und Fleischbällchen

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 200g Fideli-Teigwaren
- 300g kleine Brät-Kugeln
- min. 3 Frühlingszwiebeln
- ca. 600g diverses Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Kabis, Lauch etc.)
- Bouillon (2.5l Wasser mit 2 Bouillon-Würfeln)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Sojasauce
- Pfeffer oder Piment d'Espelette

Vorbereitung:

- Frühlingszwiebeln: das Weisse klein schneiden und das Grüne in ca. 2cm lange Stücke.
- Das Gemüse klein/mundgerecht schneiden.
- Den Knoblauch klein schneiden.

Zubereitung:

- In einem genug grossen Topf das Weisse der Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Fideli im Öl sanft anbraten, bis die Fideli leicht braun sind.
- Dann das Grüne der Zwiebeln und alles Gemüse zugeben und ca. 2 Minuten braten.
- Zuletzt die Fleischkugeln noch 2 Minuten mitbraten.
- Den Bouillon zugeben und kochen, bis alles gar ist (ca. 10 Minuten).
- Gegen Ende mit Sojasauce und Pfeffer oder Piment d'Espelette abschmecken.

Tipp:

- Fideli (mit Betonung auf dem langen "e") oder Fidelini oder Vermicelli sind dünnste Fadenteigwaren, die in der Schweiz als Suppeneinlage verwendet werden.
- Option: mit Currysüter einen asiatischen Touch geben.



*Rodolfo's*

*Lieblingsrezepte*