

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 12.12.2023**

**Gefüllte Muschelnudeln mit Hackfleisch in Brühe (Spanische Weihnachtssuppe)  
Für 4 Personen**

**Zutaten**

400 g Hackfleisch, gemischt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 TL Thymian, getrocknet  
1 TL Majoran, getrocknet  
1 Ei, Größe M  
300 g Muschelnudeln, groß  
0,5 Bund Petersilie  
2,5 l Gemüse- oder Geflügelbrühe  
1 Lorbeerblatt



**Zubereitung:**

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Etwas Salz, Pfeffer, die getrockneten Kräuter und das Ei zugeben. Alles gründlich glatt verkneten.
2. Die Muschelnudeln mit der Hackmasse füllen und gut eindrücken.
3. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. In einem Topf etwa 2 Liter Brühe, die Hälfte der Petersilie und Lorbeerblatt aufkochen. Nudeln vorsichtig hineingeben. Weihnachtssuppe bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch sehr vorsichtig durchrühren, damit die unteren Nudeln nicht am Topfboden ansetzen. Gegebenfalls noch etwas Brühe angießen.
6. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern verteilen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.