

Bunter Gemüsetopf mit Huhn-Kürbisbällchen und Kräuter



[caption id="attachment_11266" align="aligncenter" width="850" caption="Aus unserer Vitalküche: viel Gemüse, Kräuter und noch mehr Geschmack..."]



[/caption]

Die Märkte bieten im Herbst nochmal reichlich aromatisches Gemüse.

Rübchen und Co. haben Hochsaison. Also ideal für Eintopfgerichte. Die schmecken, halten lange satt, steigern mein Wohlbefinden und wärmen bei nasskaltem Wetter.

Als kleine Einlage habe ich diesmal Geflügel gewählt. In die Geflügelfarce werden noch ordentlich Kürbisraspeln und frische Kräuter eingemengt. Das lockert die Bällchen und bringt Farbe in den Suppenteller.

Also, hier das Rezept: