

# Thermomix Rezept für Makkaroni-Hackfleisch-Suppe

## Zutaten:

- 1/2 Bund Petersilie (abgezupft)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel (halbiert)
- 250 g Möhren (in Stücken)
- 150 g Staudensellerie (in Stücken)
- 40 g Sonnenblumenöl
- 250 g Rinderhackfleisch (zerpflückt)
- 500 g Wasser
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 50 g Tomatenmark
- 1/2 TL Zucker
- 1 1/4 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe (selbst gemacht)
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1 gestr. TL Oregano
- 100 g Blattspinat, TK (aufgetaut, auseinandergezupft)
- 100 g kurze Makkeroni

## Zubereitung:

- Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- Zwiebel, Möhren und Staudensellerie zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
  
- Öl zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120 Grad/Linkslauf/ Stufe 1** dünsten.
- Hackfleisch zugeben und, **6 Min./120 Grad/ Linkslauf/ Rührstufe** dünsten.
- Wasser, Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano zugeben und **16 Min/100 Grad/Linkslauf/Stufe 1** garen.
- Spinat, Nudeln und zerkleinerte Petersilie zugeben, **8Min./100 Grad/Linkslauf/Rührstufe** weitergaren, Makkaroni-Hackfleisch-Suppe abschmecken und servieren.