Kohlrabi-Eintopf mit Hackbällchen

Zutaten für 4 Personen

1 l Gemüsebrühe	selbst herstellen oder bereitstellen.
500 g Kartoffeln	schälen und klein würfeln.
3 Kohlrabi	schälen, die kleinen Herzblättchen beiseitelegen und die Knollen in Stifte schneiden.
2 Karotten	schälen und schräg in Scheiben schneiden.
2 kleine Zucchini	waschen, putzen, halbieren und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
2 EL Rapsöl	in einem breiten Topf heiß werden lassen. Die Hälfte der Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs darin andünsten. Kartoffeln, Kohlrabi und Karotte dazugeben und kurz mitdünsten lassen. Die Brühe angießen, bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen.
500 g Hackfleisch	mit den restlichen Zwiebeln und dem Knoblauch sowie
1 Ei	
2 EL Semmelbrösel	und
1 TL Paprikapulver, edelsüß	mischen und aus der Masse kleine Bällchen (ca. 3 cm) formen. 10 Minuten vor Garzeitende die Bällchen und die Zucchini-Scheiben im Eintopf mitgaren lassen.
1 Handvoll frische Kräuter	(Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle…) zusammen mit den Kohlrabi-Blättchen klein schneiden und vor dem Anrichten über den Eintopf streuen.