

Rezept

Wirsing-Lauch Suppe

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Kopf Wirsing
- 1 Stange Porree
- 1EL Butter
- 800ml Brühe
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1-2 Möhren
- 125 ml Schmand
- Parmesan

Den Wirsing waschen, putzen und in Streifen oder Stücke schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Etwas Butter im Topf zerlassen und den Wirsing zusammen mit dem Lauch darin kurz anschwitzen.

Mit ca. 800ml Brühe ablöschen und die geschälten, gewürfelten Möhren dazu geben. Die Knoblauchzehen einpressen und die entkernte Chilischote in Streifen mit unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn alles gar ist die Suppe pürieren und anschließend den Schmand unterrühren. Wer mag kann nun einige Streifen Kochschinken dazu geben und schon kann serviert werden.

Mit einer Prise Parmesan genießen.

Guten Appetit!

[Zurück](#)