

Grüne Suppe

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, 500 Gramm portugiesischer Grünkohl bzw. Wirsing, Olivenöl, Salz, 2 Knoblauchzehen, 1,5 l Hühnerbrühe, 100 g Chouriço (portugiesische Paprikawurst), 2 El frisch gehackter Koriander

1 Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Salz und etwas Olivenöl dazugeben und in etwa 20 Minuten weich garen.

2 Den Kohl putzen, gründlich waschen und harte Strünke entfernen, den Kohl klein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

3 Die Kartoffeln nach der Garzeit pürieren. Den Kohl, Knoblauch und die Brühe hinzufügen, alles weitere 10 Minuten garen, bis der Kohl bissfest ist, dann die Suppe mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.

4 Die Wurst in Scheiben schneiden und in der Suppe erhitzen. Grüne Suppe mit Koriander bestreut servieren.

Zubereitungszeit 30 Minuten

(plus Garzeit)

Pro Portion ca. 317 kcal/1331 kJ

14 g E · 9 g F · 41 g KH



Ausnahmsweise soll es einen Wein zur Suppe geben – ein kleiner Schluck weißen Portweins wird uns gut tun.

Ähnlich wie bei Freddie Frintons **Dinner for one** – „we'll have Sherry with the soup.“