

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Grünkohl und Mettenden

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g Grünkohl
600 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Mettenden
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Butter
1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Zweig(e) frischer Rosmarin
1 l Hühnerbrühe
300 ml Milch

Comfort-Food vom Feinsten: Wenn Kraftreserven, Wärmespeicher und Glückspegel am Boden sind, füllt diese herzhafte Suppe alles gleichzeitig wieder auf. Bei einer deftigen Einlage aus Kartoffeln, Kohl und Mettenden verlangt selbst der letzte Suppenskeptiker Nachschlag.

- 1 -

Grünkohl waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mettenden in Scheiben schneiden.

- 2 -

Olivenöl und Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Mettenden darin scharf anbraten. Grünkohl dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Dabei regelmäßig umrühren.

- 3 -

Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Rosmarinzweig in den Topf geben und mit Hühnerbrühe aufgießen. Suppe etwa 10-12 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

- 4 -

Rosmarinzweig entfernen. Milch zur Suppe geben. Auf Wunsch nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.