



Wirsing-Parmesan-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 6 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1/2 TL Kümmel
- 1 mittelgroßer Wirsing
- 1 mittelgroße Kartoffel, geschält, gewürfelt
- etwa 1l Gemüsefond
- 80g Parmesanrinde
- grobes Meersalz
- 1/2 milde rote Chilischote, ohne Samen, in dünne Streifen geschnitten
- 80g Parmesan, gerieben

Zubereitung

4 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel 5min anbraten, bis sie weich ist, aber kaum Farbe angenommen hat. Knoblauch und Kümmel 2min mitanbraten.

Vom Wirsing 4 äußere Blätter ablösen, in feine Streifen schneiden. Die restlichen Wirsingblätter in grobe Streifen schneiden und zusammen mit der Kartoffel zur Zwiebel geben. Alles 2-3min anbraten.

Mit Gemüsefond das Gemüse bedecken und zum Kochen bringen. Parmesanrinde hinzufügen und weitere 10min köcheln lassen, bis die Kartoffel gar ist. Parmesanrinde herausnehmen und wegwerfen. Mit Salz die Suppe abschmecken.

Supper vom Herd nehmen, abkühlen lassen, mit einem Pürierstab grob pürieren.

2 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die restlichen Wirsingstreifen mit Chili und Salz 3-4min garen.

Suppe mit geriebenem Parmesan bestreuen. Wirsing und Kümmel zum Garnieren verwenden.

