



GRÜNKOHL-SUPPE

Schwierigkeit: einfach / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Grünkohl ist nicht nur sehr gesund, aus ihm kann man auch allerhand zaubern. Doch es muss nicht immer kompliziert sein: Hier haben wir vom **Biolandhof Engemann** ein Rezept für Grünkohl-Suppe, das sich ganz einfach und mit wenigen Zutaten zubereiten lässt. Viel Spaß beim Nachkochen!

ZUTATEN

ca. Für ca. 3 Personen

1-2	Zwiebeln
400 gr	Grünkohl (ohne Strunk)
750 ml	Gemüsebrühe
4	Kartoffeln
Etwas	Salz und Pfeffer
1 EL	Senf



ZUBEREITUNG

Zwiebeln klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Grünkohl waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.

Die Zwiebeln andünsten. Den Kohl dazugeben und kräftig anschmoren. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Salz und Senf dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffelwürfel von allen Seiten goldbraun anbraten, danach salzen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern verteilen. Die Kartoffelwürfel als Einlage auf die Suppe geben.