

Portugiesische Grünkohlsuppe - Caldo verde á Minhota

Zutaten

400g Grünkohl,
600g Kartoffeln,
ca. 160g Chorizo-Salami/ alternative Chorizo vegane Bratwurst,
2-3 Zwiebeln,
Salz, Pfeffer,
etwas Olivenöl,
1–2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen und durch eine Presse drücken. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Grünkohl putzen und in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig dünsten. Die Kartoffelwürfel und etwa 200g Grünkohl hinzufügen, das Ganze mit so viel Wasser begießen, dass alles gut bedeckt ist und bei mittlerer Hitze kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und alles pürieren.

Den restlichen Grünkohl zur Suppe geben, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und kochen, bis der Kohl weich ist. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen, so dass eine cremige Suppe entsteht.

Die Wurst in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl kurz anbraten.

Die fertige Suppe auf 4 Teller verteilen, mit der Wurst garnieren und servieren.