



## Rezept für Wirsingkohlsuppe

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1/2 Wirsingkopf (ca. 600 g) | Wirsing putzen, waschen, vierteln und vom Strunk schneiden. Wirsing grob schneiden. |
| 1 große Möhre               | würfeln.  |
| 1 Pastinake                 | würfeln.  |
| 1 kleine Stange Porree      | in Scheiben schneiden.  |
| 1 kleiner /Stück Sellerie   | in kleine Würfel schneiden.   |
| 500 g Kartoffeln            | in grobe Würfel schneiden.  |
| 2 EL Butter                 | in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin 5 Min. dünsten.                  |
| 1 l Wasser                  | zugeben. Mit  |
| Salz                        | und   |
| 1 TL gemahlener Kümmel      | würzen. Zugedeckt ca.20 Min. kochen. Mit  |
| 1 TL Paprika scharf/ Chili  | abschmecken.  |
| 1/2 Bund Petersilie         | fein hacken und hinzufügen. Je nach Geschmack mit einem Stabmixer pürieren.         |
| 100 g Parmesan              | reiben und darin schmelzen. Mit   |
| 200 g Schlagsahne           | verfeinern.   |
|                             | Wer möchte, kann noch Räuchertofu oder Speckwürfel anbraten.                        |