

Schwarzkohlsuppe mit getoastetem Brot

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Zeit: 2 Stunden

Zutaten:

- 200 g Wirsing
- 200 g Weißkohl
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Selleriestange
- geriebener Parmesankäse
- 4 Scheiben Hausbrot
- natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer



Putzen und waschen Sie das Gemüse. Entfernen Sie die härtesten Rippen des Kohls und schneiden Sie ihn in feine Streifen. Schneiden Sie die Zwiebel, die Möhre und den Sellerie klein. Erhitzen Sie in einer Pfanne 3 Löffel Olivenöl und würzen Sie das Ganze mit den gehackten Gewürzkräutern. Nach einigen Minuten fügen Sie den Kohl bei, salzen, und lassen das Ganze 10 Minuten schmoren, dann fügen Sie 1,5 Liter Wasser hinzu, decken die Pfanne zu und lassen alles aufkochen. Wenn die Suppe nach einer Stunde noch zu dünn sein sollte, kochen Sie sie ohne Deckel für einige Minuten weiter. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor. In der Zwischenzeit tosten Sie die Brotscheiben, legen je eine in einen Suppenteller, fügen die heiße Suppe hinzu, bestreuen das Ganze mit dem geriebenen Käse und stellen die Teller in den Ofen, um die Suppe zu gratinieren. Servieren Sie die Suppe heiß.