

Raffiniert mit Kohl

## Wirsingcrèmesuppe mit Safran

Ca. 750g Wirsing  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2El Pflanzenöl  
Salz und Pfeffer  
1 Prise gemahlener Safran  
750ml Gemüsebrühe  
200g Sahne  
1Bd Schnittlauch  
Zitronensaft

1. Wirsing waschen und putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden,
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen würfeln bzw pressen und in heißem Öl andünsten,
3. Wirsing hinzufügen und ca 5Minuten mitbraten,
4. mit Salz, Pfeffer und Safran würzen,
5. Gemüsebrühe dazugießen und alles zugedeckt 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
6. Die Suppe pürieren und Sahne hinzugeben, weitere 10 Minuten garen lassen.
7. Schnittlauch waschen, trockenschwenken und in Röllchen schneiden. Etwa die Hälfte davon in die Suppe geben, mit Zitronensaft abschmecken
8. Wirsingcrèmesuppe in vorgewärmte Teller geben und mit den restliche Schnittlauchröllchen bestreuen.

Wirsing ist der sattgrüne, krausblättrige Verwandte des Weißkohls. Ursprünglich kam er aus Norditalien zu uns, wo er jedoch auch erst seit dem 18. Jahrhundert kultiviert wurde. Er besitzt recht zarte Blätter und braucht deshalb nur knapp 20 Minuten zum Garen.

Guten Appetit wünscht

