

# Spitzkohlsüppchen

Cremige Suppe mit Kartoffeln und Spitzkohl.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 450 g Kartoffeln
- 250 g Spitzkohl
- 1 Schalotte
- 2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
- 100 ml Weißwein
- 800 ml Brühe
- 150 g Dr. Oetker Crème légère
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Schwarzkümmel (ganz)

## Wie koche ich ein leckeres Spitzkohlsüppchen?:

### 1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. 1 EL Kohlstreifen für die Dekoration beiseitestellen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

### 2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Kartoffelwürfel zugeben und andünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen, dann mit der Brühe auffüllen und etwa 20 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen.

### 3 Suppe mit einem Pürierstab pürieren, evtl. passieren. Kohlstreifen dazugeben.

Etwa 2 Min. mitgaren. Crème légère unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe mit den beiseitegestellten Kohlstreifen und Schwarzkümmel garnieren.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Crostini servieren.