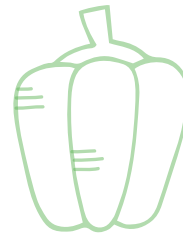




Hack-Wirsing-Suppe

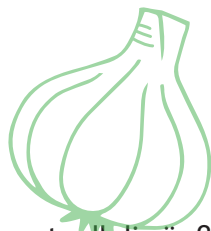


4 PERSONEN

1 kg Wirsing
ca. 2 l Gemüsebrühe
(Instant)
4 große Kartoffeln
600 g Rinderhack
1 große Zwiebel, in Würfel
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 geh. TL Paprikapulver
200 g Schmelzkäse
250 g Sahne
½ TL Muskatnuss
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG



Vom Wirsing den Strunk und eventuell die äußeren Blätter entfernen.

Wirsing in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, in einem Topf mit heißer Brühe bedecken und 10 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln schälen, in 2 cm breite Stücke schneiden, zum Wirsing geben und weiter köcheln, bis das Gemüse gar ist.

In einer Pfanne das Hackfleisch braun anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 10 Minuten weiter braten.

Zwischendurch rühren. Dann mit Salz und Paprikapulver würzen.

Hackfleisch, Schmelzkäse und Sahne unter den Wirsing rühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE