Toskanische Suppe

Das Rezept für die Toskanische Suppe mit Salsiccia und Grünkohl verbindet rustikale Zutaten mit mediterranem Flair – ein echtes Wohlfühlgericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (große, vorwiegend festkochend)
2 Stk.	Möhren
2 Stangen	Stangensellerie
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
400 g	Salsiccia (italienische Rohwurst)
1 l	Hühnersuppe (oder Gemüsesuppe)
100 g	Grünkohl
200 g	Schlagobers
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **toskanische Suppe** die Kartoffeln und Möhren schälen. Kartoffeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Möhren und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken.

2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Möhren, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch darin etwa 5 Minuten glasig anschwitzen, bis sich die Aromen voll entfalten. Die Salsiccia aus der Haut drücken, grob zerbröseln und zum Gemüse geben. Alles zusammen 5–7 Minuten kräftig anbraten. Dabei regelmäßig umrühren, bis die Wurst leicht gebräunt ist und ihr würziges Aroma entfaltet. Mit der Hühnersuppe aufgießen und die Kartoffelwürfel unterrühren. Die Suppe aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis

die **Kartoffeln** weich sind.

3. Die dicken Stiele vom Grünkohl entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. In die Suppe geben und weitere 5 Minuten mitgaren. Zum Schluss das Schlagobers unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe noch 5 Minuten ziehen lassen.

hier bestellen

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion



Unsere Empfehlung

Tipp