



## Grünkohl-Suppe, cremig

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 40 Min.**

500 g Grünkohl	Den Grünkohl, waschen, die Rippen entfernen und in Salzwasser blanchieren.
200 g Kartoffeln	Kartoffeln und
500 g Möhren	Möhren schälen und grob würfeln.
2 Zwiebeln	Die Zwiebeln und den
1 Zehe Knoblauch	Knoblauch schälen, würfeln und in
2 EL Butter	Butter andünsten.
600 ml Gemüsebrühe	Grünkohl, Möhren und Kartoffeln zugeben, kurz mitdünsten, dann mit
1 EL Crème fraîche	der Brühe ablöschen und alles zusammen weich kochen lassen.
Salz, Pfeffer	Mit dem Pürierstab fein pürieren, Crème fraîche einrühren, dann mit
Muskat	Salz, Pfeffer und etwas
	Muskat abschmecken.

## Mangold in Sahnesoße mit gebratenen Gnocchi

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 40 Min.**

75 g Frühstücksspeck in Scheiben	Speck in Stücke schneiden.
3 EL Olivenöl	1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Speck darin 2–3 Minuten braun braten.
1 rote Zwiebel	Zwiebel schälen und würfeln. Speck herausnehmen und auf
	Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebelwürfel in den Topf geben und
1 EL Mehl	glasig dünsten, mit Mehl bestäuben und anschwitzen.
200 ml Gemüsebrühe	Brühe,
200 ml Milch	Milch und
200 g Schlagsahne	Sahne zugießen, aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
1 Knoblauchzehe	Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse zur Soße pressen. Mit
Salz, Pfeffer	Salz und Pfeffer würzen.
500 g Mangold	Mangold putzen, waschen und in Stücke schneiden.
1 rote Zwiebel	Zwiebel schälen und würfeln.
2 Möhren	Möhren schälen, waschen und längs in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in
600 g frische Gnocchi (Kühlregal)	einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin 2–3 Minuten braun braten.
6 Stiele Petersilie	Mangold, Zwiebel und Möhren zugeben, 2–3 Minuten unter Wenden
	weiterbraten. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den
	Stielen zupfen und fein hacken. Soße und Petersilie zu den Gnocchi
	geben, durchschwenken und erneut erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und
Zucker	etwas Zucker abschmecken. Anrichten und mit Speck bestreuen.