

Kartoffel-Blumenkohl-Suppe mit Palmkohl und Chorizo

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Chorizo	150 g Blumenkohl	150 g mehligk. Kartoffeln
150 g TK-Palmkohlblätter	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
500 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Chorizo:

1 Chorizo	4 EL Aguardente
-----------	-----------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Baguette	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
------------------------	------------------	----------

Für die Suppe:

Den Blumenkohl putzen und klein schneiden. Kartoffel schälen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln und Blumenkohl hinzufügen und kurz sautieren.

Mit Fond und etwas Wasser Ablöschen. Chorizo hinzufügen und mitkochen.

Sobald die Kartoffeln gekocht sind, Chorizo rausnehmen und die Suppe in Stößen pürieren. Die Suppe darf nicht schleimig werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Palmkohl waschen, in Streifen schneiden und hinzufügen. Mit Olivenöl beträufeln.

Für die Chorizo:

Chorizo leicht und gleichmäßig anschneiden. Dann die Wurst in einem Chorizo-Bräter aus Ton grillen bzw. flambieren. Wurst vor dem Servieren in Scheiben schneiden und auf einen Holzspieß stecken.

Für die Garnitur:

Suppe in der Schale mit dem Chorizo-Spieß servieren.

Baguette schneiden, mit Knoblauch und Öl bestreichen und in einer Pfanne anrösten. Zur Suppe servieren.

Sara Bulwahn am 25. März 2025