

## Sahniges Grünkohl-Süppchen mit Parmesan

### Für 4 Personen

5 Schalotten, gewürfelt	30 g Butter	1 EL Mehl
100 ml Weißwein	800 ml Geflügelbrühe	380 g Sahne
Salz	weißer Pfeffer	Zitronensaft
500 g Grünkohl	2 Knoblauchzehen	100 g Mandeln
2 EL Parmesan	8 EL Olivenöl	

Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, dann mit Weißwein ablöschen. Jetzt die Brühe und 300 g Sahne zugießen und das Ganze um ein Drittel einkochen lassen. Die Grundsuppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Grünkohl grob schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minuten blanchieren. Abgießen.

Grünkohl, Knoblauchzehen, 1 EL Mandeln, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer fein pürieren, gegebenenfalls etwas Wasser dazugeben. Die restliche Sahne steif schlagen. Die übrigen Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Grünkohl in die Suppe geben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Die geschlagene Sahne unterheben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefe Teller geben und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Christian Henze am 01. Februar 2019