

# Wirsing-Kartoffel-Suppe mit Currycreme

Für 4 Personen

300 g	Kartoffeln	schälen, waschen und in Würfel schneiden.
800 g	Wirsing	halbieren, in Viertel schneiden, den Strunk entfernen und grob hacken. Eine Hand voll zur Seite legen. Den Rest mit den Kartoffelwürfeln in
2 EL	Butter	dünsten, mit
2 TL	Curry	bestäuben.
1 Msp.	Nelkenpulver	und
1 Msp.	Piment	zugeben und anschwitzen. Mit
1 l	Gemüsebrühe	ablöschen und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Pürieren.
120 ml	Sahne	unterrühren, mit
	Salz	abschmecken. Den restlichen Wirsing fein hacken, in
1 EL	Butter	anschwitzen.
3 EL	Crème fraîche	mit
$\frac{1}{2}$ TL	scharfem Curry	verrühren, die Wirsingstreifen dazugeben. Die Suppe auf Teller verteilen und mit der Wirsing-Curry-Creme garnieren.