

FÜR 4  
PERS.



# WIRSING-KARTOFFEL- SUPPE MIT CURRYCREME

- 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**  
**2 TL Curry** dünsten, mit bestäuben.
- 1 Msp. Nelkenpulver**  
**1 Msp. Piment** und zugeben und anschwitzen. Mit
- 1 l Gemüsebrühe** ablöschen und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Pürieren.
- 120 ml Sahne**  
**Salz** untermischen, mit abschmecken. Den restlichen Wirsing fein hacken, in
- 1 EL Butter** anschwitzen.
- 3 EL Crème fraîche**  
**½ TL scharfem Curry** mit verrühren, die Wirsingstreifen dazugeben.

Die Suppe auf Teller verteilen und mit der Wirsing-Curry-Creme garnieren.

## Nährwerte pro Portion:

Energie	384 kcal
Kohlenhydrate	22,0 g
Fett	27,3 g
Eiweiß	9,5 g