

KÄSE-SPITZKOHL SUPPE

KÄSE-SPITZKOHL SUPPE

Wird Spitzkohl der neue Lauch? Wenn es nach mir geht schon, ich bin zwar ein großer Fan von [Käse-Lauch Suppe](#) (huch, ist das Foto alt) und auch die [Käse-Wirsingkohl Suppe](#) war nicht schlecht, aber diese Käse-Spitzkohl Suppe hier hat das Ganze noch um Längen getoppt. Warum? Der Spitzkohl hat einen milden und sehr feinen Geschmack, außerdem behält er mehr Konsistenz und Biss als der Lauch – das gibt der Suppe ein ganz neues Mundgefühl. Natürlich bleibt es am Ende nicht anderes als eine Käse Suppe, einfach gemacht, gut vorzubereiten und perfekt für große Runden geeignet. Aus meiner Sicht eine schöne Alternative zum alt bekannten Klassiker.



Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

6 Champignons

1/2 Spitzkohl

2 Becher Schmelzkäse

1 Becher Schmand

600ml Gemüsebrühe

250g gemischtes Hackfleisch (oder etwas mehr)

1 TL Paprika, edelsüß

Pfeffer & Salz

1 gute Prise Muskat

1 EL weißer Balsamico

etwas Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Das Hackfleisch dazu geben und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Den Spitzkohl klein schneiden und mit in den

Topf geben. Immer gut wenden und gut 3-4 Minuten anschwitzen.



Die Gemüsebrühe aufgießen und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen.



Den Schmelzkäse und den Schmand einrühren. Die Champignons vierteln und in die Suppe geben. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Balsamico Bianco abschmecken. Noch einige Minuten köcheln lassen, dann ist die Suppe auch schon fertig.



Bei kleinster Hitze warm halten, oder sofort auf die Teller verteilen. Mit etwas frischer, fein gehackter Petersilie garnieren.

Was meint ihr – ist Spitzkohl der neue Lauch?

