Die Rezeptidee der Woche: *Winter* *Woche 05/ 2015*

Grünkohl-Kartoffel-Suppe mit Chorizo Wurst

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 kg	**Mehlige Kartoffeln**
4	**Gelbe Zwiebeln**
2 Ltr	**Gemüsebrühe**
2 EL	**Olivenöl**
2	**Knoblauchzehen**
1 kg	**Grünkohl**
1 Pck.	**Wheaty vegane Chorizo Wurst**
	Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
Die vegane Chorizo Wurst klein würfeln.
Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln, Knoblauch und die Chorizo Wurst darin anbraten.

Die Kartoffeln zugeben und die 2 Ltr. Gemüsebrühe dazugeben.
Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

Inzwischen den Grünkohl waschen, trocken schütteln, grob hacken.
Den Grünkohl mit heißem Wasser kurz überbrühen, damit er nicht bitter schmeckt.
Abtropfen lassen.

Mit einem Kartoffelstampfer Kartoffeln grob zerstampfen.
Kohl zufügen und ca. 20 Minuten weiter köcheln.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.