

Sahniges Grünkohlsüppchen mit Parmesan

Zutaten für 4 Personen

5 Schalotten, gewürfelt
30 g Butter
1 EL Mehl
100 ml Weißwein
800 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
380 g Sahne
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft
500 g Grünkohl
2 Knoblauchzehen
100 g Mandeln
2 EL Parmesan, gerieben
8 EL Olivenöl extra vergine

Zubereitung:

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.

Gratinierte Pasta mit Weißkohl und Käse

Zutaten für 4 - 6 Personen:

300 g Penne
4 Äpfel, z.B. Boskop
300 ml Weißwein
1 Zimtstange
3 EL Zucker
Geriebene Schale von ½ Zitrone
160 g Weißkohl
2 EL Butter
100 g Käse (Greyerzer)
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Apfelscheiben, Weißwein, Zimt, Zucker und Zitronenschale zusammen ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Zimtstange herausnehmen, die Äpfel noch etwas einkochen lassen und dann pürieren.

Den Weißkohl in kleine Würfel schneiden und in der Butter behutsam in ca. 15 Minuten weich dünsten. Währenddessen den Käse raspeln.

Die Nudeln in eine Auflaufform oder 4 tiefe Teller füllen, Apfelmus und Weißkohl obendrauf setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse darüber geben.

Kurz unter dem Grill gratinieren.