

# WIRSINGRAHMSUPPE



## Zutaten für 4 Portionen:

400 g Wirsing  
200 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
250 ml Sahne  
1 l Gemüsebrühe  
3 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Wirsing putzen, waschen und die dicke Blattrippe entfernen. Die Blätter in streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln und die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Den Wirsing und die Kartoffeln dazugeben und für ca. 3-5 Minuten mit andünsten. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Wenn man möchte, kann man noch leicht angebratenen Krabben dazugeben.