



Grünkohl Käse Suppe

REZEPT MICHAEL KORSIKOWSKI - DER HÖVELGRILLER

Zutaten

- 1- 2 Zwiebeln (würfeln)
- 2 Knoblauchzehen (würfeln)
- Fett zum Anbraten
- 800 g Grünkohl frisch oder TK
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Päckchen Sahne Schmelzkäse
- Pfeffer Salz
- Mettendchen nach Belieben

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch im Fett anschwitzen
- Grünkohl dazu geben und mit-anschwitzen
- mit Pfeffer und Salz würzen
- mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Die Mettendchen einpieksen und hinzugeben
- ca 30 Minuten kochen lassen
- Mettendchen entsnehmen und den Schmelzkäse einrühren
- Mettendchen klein schneiden und wieder dazu geben



MEHR REZEPTE AUF WWW.HOEVELGRILLER.DE
ODER
INSTAGRAM @HOEVELGRILLERBBQ