

Spitzkohl Karotten Suppe mit Salciccia



Zutaten für 4 Portionen

- ½ Spitzkohl
- 5 mittelgroße Karotten
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1 mittelgroße Stange Lauch (Porree)
- 1 Zwiebel
- Etwas Öl zum Anbraten
- 3-4 Salciccia (ca. 300 g insgesamt)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Alternativ oder zusätzlich: Gemüsebrühe -Pulver
- 2 Liter Wasser
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

- Gemüse putzen und schneiden, Kartoffeln würfeln.
- Salciccia aus dem Darm drücken und kleine Bällchen formen.
- Zwiebel in Öl im großen Topf anbraten.
- Restliches Gemüse und Kartoffeln zugeben, kurz mit anbraten.
- Mit 2 Litern Wasser oder Brühe aufgießen und würzen.
- Salciccia-Bällchen zugeben.
- Aufkochen, dann ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen.
- Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.