

Grünkohlsuppe mit Quitten

Zutaten:

1 Quitte	1 Gemüsezwiebel
40 g Butter	2 Liter Gemüsebrühe
1 EL Zucker	2 EL Olivenöl
100 ml Orangensaft	100 g Orechiette (Pasta)
1 TL Zitronensaft	100 g Möhren
2 EL Senf	Salz und Pfeffer
500 g Grünkohl	

Zubereitung:

Die Quitte waschen, dabei die Pelzige Haut entfernen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

Die Butter mit dem Zucker in einen Topf schmelzen. Orangensaft, Zitronensaft und Senf unterrühren und etwas einkochen lassen. Die Quitte zugeben, zugedeckt bei milder Hitze ca. 12-15 Minuten garen und zur Seite stellen.

Den Grünkohl waschen, die Stiele rausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Einen Topf mit dem Olivenöl erhitzen, die Zwiebel anschwitzen, den Grünkohl dazu geben und kurz mitbraten. Dann alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Möhren schälen, fein würfeln und nach 20 Minuten mit den Orechiette zum Grünkohl geben.

Weitere 10 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, die Quitten dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.

Die Suppe in tiefe Teller füllen und servieren.

Tipp:

Wenn Sie keine Orechiette Pasta bekommen, passen alle möglichen Pastasorten, die relativ klein sind.

Für Veganer: Sie können die Butter durch vegane Margarine ersetzen.