



Hofgarten Minestrone



4 Portionen



60 Min.

Zutaten

- 1 Spitzkohl
- 1 *Bd.* Möhren (oder 4 große)
- 1 *Bd.* Mangold
- 1 Zwiebel
- Scheibe* Sellerie
- 1 Kohlrabi
- 3 *mittelgr.* Kartoffeln
- 1 *El* Öl
- Prise* Räuchersalz, Pfeffer
- ½ *Tl* Kreuzkümmel
- 2 (300g) Burgerpatties
(bereits gewürzt.
Alternativ:
Rinderbratwurst)
- 1 *Bd.* Petersilie

Zubereitung

1. Die Zwiebel hacken, Möhren in Scheiben und Sellerie in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Suppengemüse glasig dünsten.
In der Zwischenzeit Spitzkohl und Mangold in Streifen schneiden. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke
2. schneiden.
Als nächstes die Kartoffeln und den Kohlrabi zufügen und 2 min. mit anrösten. Wasser angießen, bis alles bedeckt ist. 1 Tl Salz zufügen und 10 Min. köcheln lassen.
Nun den Kohl zufügen und weitere 10 Min. köcheln lassen (Falls nötig noch Wasser
3. zugeben).
In der Zwischenzeit aus den Burgerpatties kleine Suppenklößchen formen und diese oben auf das Gemüse legen. 10 Min. köcheln lassen. Die Bällchen unterrühren und Mangoldblätter zufügen, kurz zusammenfallen lassen. Nun nach Geschmack mit Räuchersalz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren - Fertig!

Guten
Appetit!