

Mangold-Curry-Süppchen mit knusprigem Körndl-Kräuter-Brot



Und so kochst Du Dir Dein eigenes Süppchen:

Mangold vorbereiten: Gut waschen, dann die Stiele V-förmig vom Blattgrün rausschneiden. Die Stiele in Streifen schneiden und zur Seite stellen. Das Blattgrün in grobe Stücke schneiden und ebenfalls für später aufheben.

Damit die Suppe schön sämig wird, koche ich immer zwei, drei **Kartoffeln** mit - schälen und in kleine Würfel schneiden. ½ Stange **Lauch** putzen und in Ringe schneiden.

Mangold-Stiele mit Kartoffeln, Lauch und einer kräftigen Portion **Currypulver** in Olivenöl anschwitzen. Nach ein paar Minuten, wenn die Stiele schon etwas glasig, aber noch bissfest sind, kommen die Mangold-Blätter dazu. Solange weiter rösten bis das Grün zusammengefallen und schön weich ist. Mit Salz, frischem Pfeffer und frisch geriebener **Muskatnuss** würzen. Mit etwa 1 Liter **Gemüsesuppe** aufgießen und auf kleiner Flamme circa 15 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das knusprige **Körndl-Kräuter-Brot** vorbereiten. Dazu einfach - auch gerne nicht mehr ganz frisches - **Vollkornbrot** nehmen und mit klein gehacktem **Thymian** kurz in etwas **Butter** von beiden Seiten in der Pfanne anrösten. Vorsicht, nicht zu heiß werden lassen, sonst verbrennen sowohl Butter als auch Kräuter.

Wer mag, finalisiert das Süppchen mit einem Schuss **Obers**. Mit dem Mixstab schaumig pürieren und sofort servieren.

Gutes Gelingen!