



"Zuppa Toscana" mit Salsiccia

Italienischer Gemüseeintopf



40-50min



4 Personen

Unsere italienische Kollegin Giorgia ist durch das eigene Restaurant ihrer Familie mit den Aromen und Geschmäcker Italiens groß geworden. In der Toskana ist dieser wärmende Eintopf eine echte Tradition! Besonders im Winter gibt es nichts besseres als eine kräftige Gemüsesuppe mit würziger Salsiccia und sämigen Bohnen. Bereits im Mittelalter war der Eintopf in Italien weit verbreitet - kein Wunder...

Was du von uns bekommst

- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Schwarzkohl
- milde Peperoni
- mediterrane Gemüsemischung
- Tomatenmark
- Cannellini Bohnen
- rote Zwiebel
- Fladenbrot ^{1,11}
- Stangensellerie ⁹
- Erdäpfel
- Karotte
- Salsiccia
- frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 710.0kcal, Fett 25.0g, Eiweiß 38.3g, Kohlenhydrate 75.4g



1. Gemüse schneiden

Sellerie in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. **Erdäpfel** schälen und in 1cm dicke Würfel schneiden. Wer es schärfer mag, kann die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden.



4. Gemüse braten

Nun das **Gemüse** im Topf mit der **Gewürzmischung** und 2 Prisen Salz für ca. 2-3Min. anbraten. Die **Petersilienblätter** währenddessen abzupfen und grob hacken, die **Stiele** fein hacken.



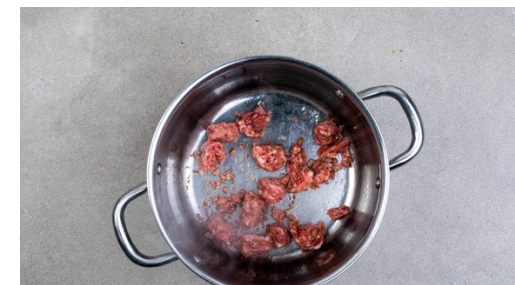
2. Schwarzkohl vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft aufheizen. **Kohl** waschen und die dicken Stängel rauschneiden. Die Blätter dann in ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb abgießen und mit Hilfe eines Stabmixers und 1-2EL Wasser fein pürieren.



5. Suppe kochen

Den Topf mit 1,2L Wasser ablöschen und 2TL **Tomatenmark**, sowie einen Hühnersuppenwürfel darin auflösen. Den **Schwarzkohl** mit hineingeben und alles für 10Min. köcheln. Die **Brote** für ca. 5-10Min. im Backrohr aufbacken.



3. Salsiccia braten

Die Haut der **Salsiccia** entfernen und **Wurst** in 1cm dicke Scheiben schneiden. Einen großen Topf mit 1-2EL Olivenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Salsicciascheiben** darin von allen Seiten ca. 4-5Min. anbraten, bis goldbraune Röstspuren zu sehen sind. Dann die **Salsiccia** aus dem Topf nehmen und **Erdäpfel, Karotten, Sellerie** und **Zwiebeln** hineingeben.



6. Salsiccia mitkochen

Salsiccia, pürierte Bohnen und **Petersilienstiele** in die **Suppe** geben und weitere 5Min. köcheln. Den **Käse** fein reiben. Zum Schluss die **Suppe** mit **Petersilie** garnieren und nach Geschmack mit **Peperoni** und dem **Käse** bestreuen, die **Brote** in Scheiben dazu servieren.