



Grünkohlsuppe mit Speck

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- 450 g Grünkohl, tiefgefroren
- 750 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 1 Päckchen MAGGI Helle Sauce (3er Pack)
- 250 ml Milch
- 100 g Schinkenspeck

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butterschmalz heiß werden lassen. Grünkohl zugeben und zusammen mit der Hälfte der Zwiebeln darin andünsten. Wasser zugießen, zum Kochen bringen und MAGGI Brühe mit Rind darin auflösen. Alles 20 Minuten garen. Mit MAGGI Helle Sauce komplett binden. Milch zugießen und gut umrühren.
3. Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden.
4. Schinkenspeck mit den restlichen Zwiebeln in einer Pfanne ohne Fett anbraten und die Suppe damit garniert servieren. Dazu schmeckt Bauernbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	219 kcal
Fett	13 g
Protein	14 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen