

Caldo verde (Aus Portugal)

**600g mehlig Kartoffeln
6 Sojawurstchen
2TL Paprikapulver**

schälen und in Stücke schneiden.
in dünne Scheiben schneiden und mit
in einer Pfanne anbraten.

**1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen**

und
klein schneiden und in einem Topf glasig
andünsten. Anschließend

1L Wasser

und die Kartoffelstücke hinzugeben und bei
niedriger Temperatur etwa 20 Minuten
köcheln lassen. Die Suppe mit

**Salz und Pfeffer
250g Marktstammkohl
(ersatweise 100g Grünkohl)**

abschmecken und pürieren. Die Blätter von
zusammen rollen und in sehr feine Streifen
schneiden. Dann zusammen mit den
Wurstscheiben in die Suppe geben und
weitere 10 Minuten köcheln lassen.

4EL Olivenöl

zum Schluss in die Suppe geben.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 45min

Kochzeit: 30min.