

Chinakohl-Birnen-Suppe



Zubereitung:

Chinakohl vierteln, den Strunk herausschneiden, die restlichen Blätter in Streifen schneiden und abwaschen.

Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Tofu würfeln.

Zwiebel schälen, klein schneiden und in Öl in einem großen Topf glasig dünsten.

Bis auf das Brot die restlichen Zutaten hinzu geben und ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Chinakohl weich ist. Danach mit dem Pürierstab gut durch mixen und nochmal abschmecken.

Das Brot in kleine Würfel schneiden, nach belieben in der Pfanne rösten, und vor dem servieren über die Suppe geben.

4 Personen

- 1 Chinakohl (800 g)
- 1 große, weiche Birne
- 1 Zwiebel (100 g)
- 2 EL Bratöl
- $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe
- 150 g Räuchertofu
- 1 TL Senf
- $\frac{1}{2}$ TL ERWIN'S SÜßER KNOFI
- 1 Zweig Rosmarin (1-2 EL Rosmarinnadeln)
- Salz, Orangepfeffer

- 1 Stück trockenes Brot