EMMEN CENTER

CALDO VERDE

Die Caldo verde – Grünkohlsuppe – zählt zu den Nationalspeisen Portugals.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

4	Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
12 Körner	schwarzer Pfeffer
1	kleine Möhre
200 g	Caldo verde (portugiesischer Grünkohl)
	Meersalz, schwarzer Pfeffer
2 EL	Olivenöl
12	Scheiben Chouriço

1)
Die Kartoffeln schälen und vierteln. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen.

2)
Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebel, Pfefferkörner und 2 Liter Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten kochen. Die Möhre putzen, schälen und ein Teil davon fein abraspeln.

3)
Die Kartoffelmischung mit einem Pürierstab zu einer Suppe verarbeiten. Den Grünkohl zusammen mit der geraspelten Möhre und dem Öl in die Suppe geben und diese ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4)
Die Suppe im Teller verteilen und nach Belieben die Chouriço-Scheiben hinzufügen.