

Angeschärft Spitzkohlsuppe

1 Spitzkohl
4 - 5 weich kochende Kartoffeln (z.B. Afra)
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Noilly Prat zum Ablöschen
2 Eßl. Paprikapulver edelsüß
1 Chilischote
1 Eßl. Kümmel
2 Becher Sahne
1/2 l Wasser
150 g gelbe Linsen
Ingwer
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zitrone (Abrieb und Saft)

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die klein gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Den kleingeschnittenen Knoblauch und die Kartoffelstücke 5 Minuten mitschmoren und mit Noilly Prat ablöschen.

Den Spitzkohl, das Paprikapulver, die Chilischote, den grob gemörserten Kümmel, die abgeriebene Zitronenschale unterrühren, Wasser und Sahne angießen. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die gelben Linsen dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Mit geriebenen Ingwer, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.