



## Cima di Rapa-Suppe mit Croûtons

Das ist gar kein Rezept, sondern eher ein Tipp, wie man Resten verwerten und etwas gutes daraus machen kann. Einige Stengel Cima di Rapa sind aus dem Rezept "Ricottaköpfchen mit Cima di Rapa" übriggeblieben, das Einfachste ist es, daraus ein Suppe zu kochen.

Die Basis einer einfachen, guten Suppe sind Zwiebeln und Knoblauch dazu ein Gemüse, in diesem Falle dazu die feingeschnittenen Reste des Stengelkohls (Cima di Rapa).

Die Suppe habe ich nicht abgebunden, dafür mit etwas Crème fraiche verfeinert und schliesslich reichlich mit gut gerösteten, knusprigen Croûtons aus dunklem Brot bestreut. Einfache, währschafte Küche!

### Zutaten (1 Hauptmahlzeit)

- 1 Bund Cima di Rapa (vor allem die Stengel)
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4dl Gemüsebouillon
- 2El Crème fraiche
- 1 Scheibe dunkles Brot
- Pfeffer zum abschmecken
- Bratbutter

Zwiebel vierteln und zu Streifen schneiden, Knoblauch grob hacken. Beides zusammen ca. 10 Minuten langsam dünsten. Derzeit Cima di Rapa rüsten und zu ca. 5mm dicken Scheibchen schneiden. Kraut mitverarbeiten. Zu den Zwiebeln geben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon auffüllen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Crème fraiche zugeben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Brot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und in Bratbutter ca. 10 Minuten anrösten bis

die Brotwürfel schöne, kräftige Röstspuren zeigen. Die Croûtons separat auf-tischen.



