

Grünkohlsuppe mit Quitten und Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Quitte(n)
40 g Butter
1 EL Zucker
100 ml Orangensaft
1 TL Zitronensaft
2 EL Senf, (Dijon - mit Honig)
500 g Grünkohl, frisch, oder 300 g TK Ware
Salz
200 g Gemüsezwiebel(n)
2 EL Öl
1 Liter Gemüsefond
100 g Nudeln, klein, z.B. Orschiette (Öhrchennudeln)
100 g Möhre(n)
1 TL Gewürzpaste, (Gemüsepaste, Reformhaus)
Pfeffer

Zubereitung:

Quitte vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten in 1 cm breite Stücke quer schneiden. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen. Orangensaft, Zitronensaft und Senf unterrühren und 1/3 einkochen lassen. Die Quitten in den Sud geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12-15 Min. garen und beiseite stellen. Grünkohl putzen, dabei die harten Stiele entfernen. Den Kohl in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Min. blanchieren. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Möhren schälen, fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebel in Streifen schneiden und mit dem gut ausgedrückten Grünkohl anschwitzen. Mit Gemüsefond auffüllen, aufkochen und bei mittlere Hitze 20 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Nach 20 Min. die Möhrenwürfel zu dem Grünkohl geben und weitere 10 Min. kochen lassen. Mit Gemüsesuppenpaste, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Quittenstücke und die Nudeln in die Suppe geben und 5 Min. miterhitzen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.