



## PORTUGIESISCHE FERIENKÜCHE

### **Caldo verde – Portugiesische Gemüsesuppe** von Armin Roßmeier

#### **Zutaten (für vier Portionen)**

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln in Würfeln
- 100 g Zwiebeln, grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 750 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 6 - 8 Blätter portugiesischer Grünkohl in Streifen (ersatzweise Kohlrabiblätter)
- 1 kleiner Bund Petersilie, in Streifen gehackt
- 4 EL kleine gekochte weiße Bohnen
- 1 EL Röllchen von dezenter Chilischote
- 150 g Chorizo in Streifen
- Salz, Pfeffer, Essig

#### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig angehen lassen, Kartoffelwürfel zugeben, mit Brühe angießen und circa 1/3 von der Menge bissfest kochen. Kurz grob die Kartoffeln stampfen, Tomatenmark einrühren, mit der restlichen Brühe auffüllen, Grünkohlblätter und Petersilie zugeben. Alles weich garen, Bohnen zugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Chili abschmecken. Vor dem Servieren Chorizostreifen zugeben und auf Wunsch mit Tomatenwürfel von entkernten Tomaten verfeinern.



## PORTUGIESISCHE FERIENKÜCHE

### **Kabeljauküchlein mit Spinat und Reis mit Oliven** von Armin Roßmeier

#### **Zutaten (für vier Portionen)**

400 g Kabeljaufilet  
150 g pürierter Blattspinat  
3 EL Zwiebeln, glasig angeschwitzt  
2 Eier (M)  
4 EL Maisbrotbrösel  
100 g Schafs- oder Ziegenkäse, gekrümelt  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Reis:

150 g Langkornreis  
10 - 12 Oliven, grob gehackt  
3 EL feine Paprikaschotenwürfel (bunt)  
2 EL Kräuterbutter  
Salz, Chiliflocken

#### **Zubereitung (circa 35 Minuten)**

Küchenfertiges Kabeljaufilet zerkleinern beziehungsweise grob hacken und mit dem Spinat, Zwiebeln, Eiern, Maisbrotbrösel und Schafskäse zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ovale Küchlerl formen, goldgelb ausbacken.

Den Reis in leichtem Salzwasser kochen, abschütten, Oliven und Paprikaschotenwürfel in Kräuterbutter leicht angehen lassen, Reis zugeben, gut durchschwenken, abschmecken.