



Wirsingpüree-Suppe mit Linsen und Kartoffel-Pilzklößchen

Zutaten (für vier Personen)

1 kleiner Kopf Wirsing
800 ml Gemüsebrühe
2 gehäufte EL Kartoffelpüreeflocken (ohne Milch)
Muskat
Salz, Pfeffer
3 EL Sojajoghurt
4 EL gekochte braune Linsen
2 EL Schnittlauchröllchen

Klößchen

300 g Fertigkloßteig
120 g Champignons
60 g Zwiebelwürfel
2 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie
1 EL frisch gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Wirsingblätter ablösen und Strunk herausschneiden. Waschen, Blätter grob hacken und in einen Topf geben. Mit der Brühe aufgießen, weich kochen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Wieder erhitzen, Kartoffelpüreeflocken einrühren und alles leicht sämig köcheln. Linsen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und kurz vor dem Servieren Sojajoghurt einrühren.

Geputzte Champignons zerkleinern. Zwiebel in Öl glasig dünsten, Champignons zugeben, bissfest garen und abkühlen lassen.

Kloßteig in eine Schüssel geben. Pilze, Petersilie und Thymian hinzufügen, alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Klößchen formen und in leichtem Salzwasser gut fünf Minuten köcheln lassen. Suppe auf Teller verteilen, Klößchen als Einlage hinein geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dieses Gericht ist vegan.