

## Rezept

### Toskanische Kartoffelsuppe mit Grünkohl und Hackfleisch



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 4 Portionen

1        Zwiebel  
1 EL    Olivenöl  
300 g   Rinderhackfleisch  
1 l      Rinderbrühe  
4        Kartoffeln, mehligkochend  
400 g   Grünkohl  
200 ml Sahne, 30 % Fett  
200 ml Milch, 3,5 % Fett  
1 TL    Oregano  
0.5 TL Chiliflocken  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel mit Hack anbraten. Sobald das Fleisch krümelig wird, mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kohlblätter waschen, von dicken Blattrippen befreien, aufrollen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Kartoffelwürfel und die Kohlstreifen zur Suppe hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Sahne, Milch und die Gewürze zur Suppe geben und alles aufkochen lassen. Die toskanische Kartoffelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren!

Das Rezept gibt es auch online: [Toskanische Kartoffelsuppe](https://www.die-kartoffel.de/rezept/toskanische-kartoffelsuppe)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](https://www.die-kartoffel.de).

## Rezept

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de) |  
0221 925454-817



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank