

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](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter 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 |
0221 925454-817



Kartoffel-Marketing GmbH

Schumannstraße 5 | 10117 Berlin | Telefon: +49 (0)30 664068-51 | www.kartoffelmarketing.de | www.die-kartoffel.de

Seite 2 von 2