

Das Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter erhitzen und die Toastbrotwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten. Die Suppe zum Servieren auf tiefe Teller verteilen und mit den knusprigen Brotwürfeln bestreuen.



BANDNUDELN MIT WIRSING

400 g Wirsingblätter
2 Schalotten
5 EL Olivenöl

2 TL Kümmelsamen
200 ml Gemüsebrühe
Salz
400 g Bandnudeln
100 g roher Schinken in dünnen Scheiben
1 Bio-Zitrone
schwarzer Pfeffer

Für 4 Portionen

🕒 30 Min Zubereitung

Pro Portion ca. 665 kcal

1. Die Wirsingblätter waschen, den harten Strunk aus der Mitte herausschneiden. Wirsingblätter längs halbieren, dann quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die

Schalotten darin mit dem Kümmel andünsten. Den Wirsing dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe dazugießen und den Wirsing zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 15 Min. bissfest dünsten.

2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest kochen. Inzwischen den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Schinken und dem restlichen Olivenöl mischen und pfeffern.

3. Die Nudeln abgießen und mit dem Wirsing zu den Schinkenstreifen in die Schüssel geben. Alles gut mischen und heiß

servieren.