

Kohlsuppe für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1/2 Kopf Weißkohl• 2 Möhren• 1 Zwiebel• Schinkenwürfel• 1 Liter Gemüsebrühe	<ol style="list-style-type: none">1. Den Weißkohl in feine Streifen schneiden, die Möhren auch.2. Zwiebel würfeln und zusammen mit Schinkenwürfeln leicht anbräunen. Mit der Brühe auffüllen.3. Weißkohl dazugeben und 15-20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu schmecken Mettwurstchen.	

Rezept der Frauenhilfe Niederbieber

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied