Bouillon mit gerösteten Kartoffelwürfelchen und Federkohlchips

Eine einfache Bouillon mit knusprigen Einlagen: Im Ofen gerösteter Federkohl und kleine, knusprig gebratene Kartoffelwürfelchen. Gerösteter Federkohl kann auch einfach so, wie Pommes Chips, als Knabberei genossen werden. Er ist sogar feiner und auch zerbrechlicher als die herkömmlichen Chips und dabei überhaupt nicht faserig. Am Besten serviert man ihn separat und bestreut die Suppe erst kurz vor dem Essen damit, so bleibt er schön knusprig.

Ich habe violetten Federkohl verwendet, grüner Federkohl sähe vermutlich besser aus, zumindest auf den Fotos.

Zutaten (pro Portion)

3dl	Gemüsebouillon
2El	Sherry
100g	festkochende Kartoffeln
5-6	kleinere Federkohlblätter
1	Kartoffel ca. 100g
	Olivenöl

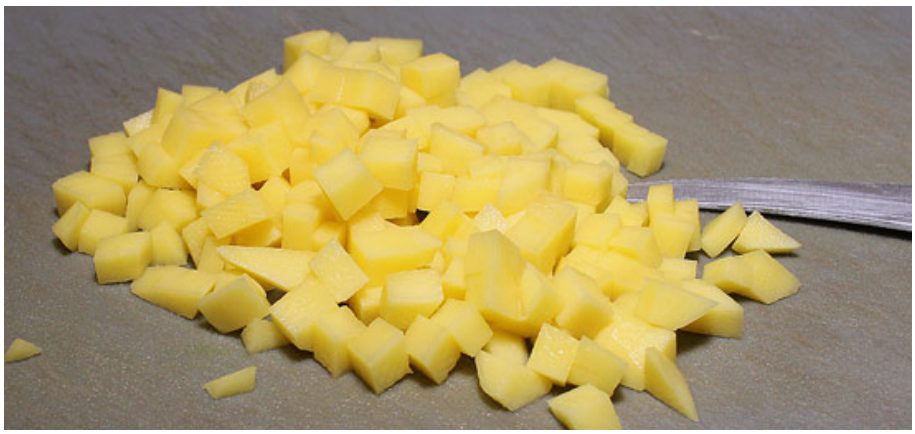
Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Federkohl waschen und gut ausschwingen. Grobe Kiele herausschneiden und das Blattwerk grob zerzupfen. Mit Olivenöl beträufeln und die Blätter vermischen bis sie allseitig gut mit Öl benetzt sind.

In ein Backblech legen und in den heissen Ofen schieben. Eine Holzkelle in die Ofentüre schieben, damit diese einen Spalt weit offen bleibt und der Dampf entweichen kann. 20 Minuten rösten lassen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden. In reichlich Olivenöl ca. 20 Minuten lebhaft bräteln lassen bis sie goldgelb sind.

Bouillon aufkochen, Sherry zugeben.

Die heisse Bouillon in einem Teller anrichten, die gebratenen Kartoffelwürfelchen zugeben. Federkohl in einem Schälchen separat zur Suppe servieren und erst kurz vor dem Essen auf die Suppe streuen, so beleiben sie schön knusprig.