



ITALIENISCHE BROT-UND-KOHL SUPPE MIT SALBEIBUTTER

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Wirsing, Cavolo nero und/oder Grünkohl dazugeben und einige Minuten garen, bis sie weich sind (vielleicht müssen Sie das in zwei Gängen erledigen). Den Kohl in eine große Schüssel heben, die Brühe im Topf lassen.

In einer heißen Grillpfanne oder im Toaster 12 Brotscheiben rösten, dann auf einer Seite mit dem Knoblauch einreiben und beiseitestellen. Eine 10 cm hohe, große ofenfeste Kasserolle auf dem Herd erhitzen und ein paar Schuss Olivenöl hineingeben. Den Speck und die Sardellenfilets hinzufügen. Wenn der Speck goldbraun ist und brutzelt, den Rosmarin und den gegarten Kohl dazugeben und unterheben, um den Kohl mit all den herrlichen Aromen zu überziehen. Die Mischung samt Garflüssigkeit wieder in die große Schüssel füllen.

Legen Sie 4 der gerösteten Brotscheiben nebeneinander in die Kasserolle. Verteilen Sie ein Drittel der Kohlblätter und je ein Viertel von Fontina und Parmesan darauf und träufeln Sie etwas Olivenöl darüber. Dies zweimal wiederholen, aber kein Stress, wenn nicht mehr als zwei Schichten in Ihre Kasserolle passen – das macht nichts. Die Flüssigkeit aus der Schüssel dazugießen und alles mit den ungerösteten Brotscheiben bedecken. Die Schichten mit den Händen zusammendrücken.

Die Brühe vorsichtig bis zur obersten Schicht in die Kasserolle gießen. Alles wieder zusammendrücken und mit dem restlichen Käse bestreuen. Eine große Prise Pfeffer hinzufügen und etwas gutes Olivenöl darüberträufeln. Die Suppe etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Salbeiblätter darin braten, bis sie gerade knusprig sind und die Butter hell goldbraun (aber nicht verbrannt!) ist. Die fertige Suppe auf acht Teller verteilen. Etwas Butter und einige Salbeiblätter über jede Portion löffeln und noch etwas Parmesan darüberreiben.

Was für eine geniale Kombi!

Diese fabelhafte dicke Brotsuppe macht das Beste aus Kohl – dem König der Wintergemüse. Sie wird wie eine Lasagne aus geröstetem Brot und Kohl in Brühe geschichtet und geht beim Garen genauso wie Brotpudding ein bisschen auf. Fontina ist ein Käse, den man in guten Supermärkten oder Käsegeschäften bekommt, man kann ihn aber auch durch Gruyère oder Cheddar ersetzen.

Für 8 Personen

3 l gute Hühner- oder gute Gemüsebrühe	12–14 Scheiben Pancetta oder Frühstücksspeck
1 Wirsing, Strunk und äußere Blätter entfernt, gewaschen und grob gehackt	1 Dose Sardellenfilets in Öl (50 g)
2 große Handvoll Cavolo nero (Schwarzkohl) und/oder Grünkohl, Blattstiele entfernt, die Blätter gewaschen und grob gehackt	3 Zweige frischer Rosmarin, Blätter abgezupft
etwa 16 Scheiben altbackenes Bauernbrot oder Sauerteigbrot	200 g Fontina, gerieben
1 ungeschälte Knoblauchzehe, halbiert	150 g Parmesan, frisch gerieben, plus etwas Parmesan zum Servieren
Olivenöl	Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	ein paar große Stückchen Butter
	1 kleines Bund frischer Salbei, Blätter abgezupft