

Rezepturen  
(für ca. 16Stück)

**LILA LIEBES SÜPPCHEN MIT HERZ GRISSINI**

**ZUTATEN Suppe:**

½ Stk.	Rotkohl
etwas	Kreuz-Kümmel gemahlen, 1Stück Sternanis, 1 Stk. Lorberblatt, 1EL Fenchelsamen,
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Vollrahm (geschlagen)
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Grundrezept Grissini / Grünes Brot:**

1 Päckchen	Trockenhefe oder 1 Würfel Frische Hefe
2 EL	Zucker
200 g	Spinat, gehackt(TK)
350 g	Mehl
2 TL	Salz
2 EL	Raps- oder Sonnenblumenöl
100 ml	lauwarmes Wasser

**ZUBEREITUNG**

Für die Suppe - Den Rotkohl grob in Stücke hacken. Den Rotkohl in einen grossen Topf geben und mit der gleichen Menge Wasser aufgiessen.

Die Gewürze und die ganze Knoblauchzehe dazugeben. Auf mittlerer Flamme ca. 25 min. köcheln lassen.

Für das Brot - Die Hefe mit dem Zucker in einer Schüssel auflösen. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen, Öl und Wasser hineingeben.

Den pürierten oder gehackten Spinat und die Hefecreme dazugeben und alle Zutaten gut durchkneten.

Den Backofen auf 180-195° C einstellen.

Den grünen Teig auf einem bemehlten Backbrett dünn zu einem Rechteck ausrollen und 10 Min. unter einem frischen Küchentuch gehen lassen. Dann mit einem Messer in lange, etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf die halbe Breite zusammenfalten, zur Mitte zusammenklappen und ein Herz formen. Die Herzförmigen Grissini auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 10-15 Min. backen, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

In der Zwischenzeit die Rotkohl-Mischung vom Herd nehmen und evtl. durch ein feines Sieb streichen. Im ausgekühlten Topf noch einmal kurz erhitzen.

Die Sahne zur Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Die ofenfrischen Grissini dazu servieren.