



## Grünkohl portugiesisch Caldo Verde

### Zutaten:

|       |  |
|-------|--|
| 300 g | Kartoffeln (mehlig kochend)            |
| 300 g | Mettenden oder Chorizo ( span. Salami) |
|       | Knoblauch                              |
| 1 l   | Brühe                                  |
| ½ kg  | Grünkohl                               |
| 1 El  | Olivenöl                               |

### Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen und halbieren
- in großen Topf geben und Mettenden/Chorizo und gehackten Knoblauch zufügen und mit Brühe auffüllen
- Kartoffeln noch salzen und ca. 20 min. weich kochen
- Kartoffeln aus dem Topf nehmen und mit Kartoffelstampfer zerdrücken
- Mettenden/Chorizo klein schneiden
- beides zurück zur Brühe geben
- Grünkohl waschen und von dicken Strünken streifen
- Blätter klein schneiden
- Grünkohl in Brühe geben und ca. 20 min. garen
- vor dem servieren mit Olivenöl würzen