



## **Sopas mallorquinas** **Mallorquinischer Kohlgemüsetopf**

Das Gericht hat seinen Namen von den Sopas – hauchdünnen, getrockneten Scheiben des mallorquinischen Mischbrots, die in Tüten oder lose in jeder Bäckerei verkauft werden und mit denen der traditionelle Tontopf, die Greixonera, ausgelegt wird. Darüber wird der angegarte, halb trockene Gemüsetopf mit Zutaten je nach Jahreszeit – Wirsing ist unentbehrlich – verteilt. Im Backofen gart das Gericht dann fertig. Eine unzählige Vielfalt möglicher Zutaten führt zu immer neuen Geschmacksvariationen.

## **Zutaten**

150 – 200 g Sopas (getrocknete, feine  
Brotscheiben)  
200 ml Olivenöl  
1 Esslöffel Schweineschmalz  
1 große Gemüsezwiebel  
1 Stange Lauch  
2 – 4 Knoblauchzehen  
2 gewürfelte Tomaten  
½ Wirsing  
100 g Stangen- oder Brechbohnen  
2 Tassen Fleischbrühe  
100 g Zuckererbsen oder Erbsen  
½ Blumenkohl  
1 Teelöffel süßer Paprika  
1 kleiner Bund großblättrige Petersilie  
(feingehackt)

## **Zubereitung**

Alle Zutaten in mehr oder weniger gleich große Stücke schneiden und bereitstellen. In der Greixonera das Olivenöl mit dem Schweineschmalz erhitzen. Darin die Zwiebel andünsten, nicht bräunen. Den Lauch hinzufügen und umrühren. Danach die Knoblauchstifte und die Tomatenwürfel hinzufügen. Das Ganze bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis es leicht reduziert ist. Jetzt den Wirsing und die Bohnen unterrühren und mit zwei Tassen heißer Fleischbrühe ablöschen. Sofort die Erbsen, den Blumenkohl und den Teelöffel süßen Paprika hinzufügen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten

köcheln lassen. Dieselbe Greixonera mit den Sopas, dem getrockneten Brot, ganz auslegen, darauf die Kohlsuppe geben und mit der Petersilie bestreuen. In einem vorgeheizten Ofen bei ca. 150 Grad 10 Minuten ziehen lassen. Gas auf Stufe 2.